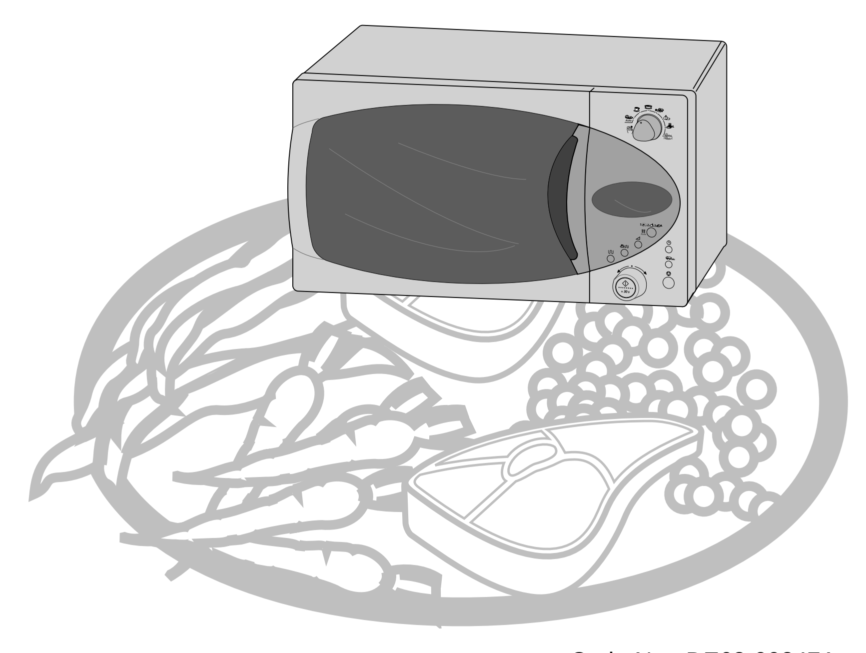


HORNO MICROONDAS
CE2974 / CE2974T
CE2914 / CE2914T

MANUAL DE INSTRUCCIONES

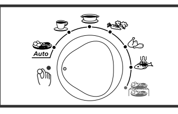


Code No.: DE68-00247A

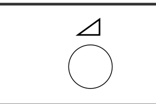
Guía de consulta rápida (CE2974/2974T)



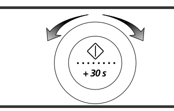
Si desea cocinar alimentos



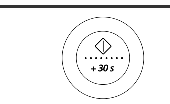
1 Coloque los alimentos dentro del horno.
Gire el **botón de Control de la Cocción** hasta el símbolo **Cocción Manual** ( ).



2 Seleccione el nivel de potencia pulsando el botón ( ) una o más veces.

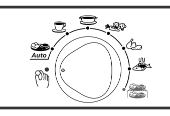


3 Seleccione el tiempo de cocción haciendo girar el **botón de dial** según se requiera.

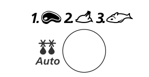


4 Pulse el botón ( ).
<u>**Resultado:**</u> Comienza el proceso de cocción.
Una vez finalizado el proceso, el horno emite cuatro pitidos.

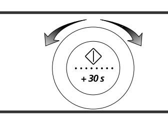
Si desea descongelar alimentos



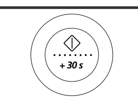
1 Coloque los alimentos congelados dentro del horno.
Gire el **botón de Control de la Cocción** hasta el símbolo **Cocción Manual** ( ).



2 Seleccione el tipo de alimentos que desea descongelar pulsando el botón **Auto** ( ) una o más veces.



3 Seleccione el tiempo de cocción haciendo girar el **botón de dial** según se requiera.

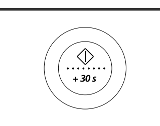


4 Pulse el botón ( ).

Guía de consulta rápida (CE2974/2974T)

E

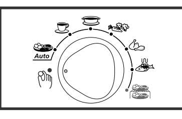
Si desea añadir tiempo de cocción



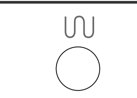
1 Deje los alimentos dentro del horno.
Gire el **botón de Control de la Cocción** hasta el símbolo **Cocción Manual** ( ).
Pulse el botón **+30s** una vez por cada 30 segundos que desee añadir.

Si desea gratinar alimentos

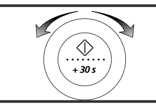
➢ Compruebe que la resistencia se encuentre en posición horizontal.



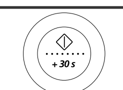
1 Coloque los alimentos dentro del horno.
Gire el **botón de Control de la Cocción** hasta el símbolo **Cocción Manual** ( ).



2 Pulse el botón ( ).



3 Seleccione el tiempo de cocción haciendo girar el **botón de dial**.

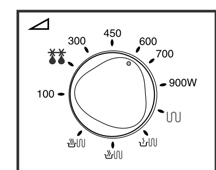


4 Pulse el botón ( ).

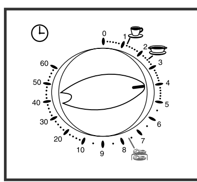


Guía de consulta rápida (CE2914/2914T)

Si desea cocinar alimentos

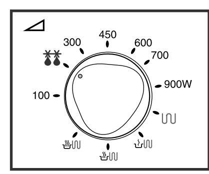


1 Coloque los alimentos dentro del horno.
Seleccione el nivel de potencia haciendo girar el botón de **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN.**

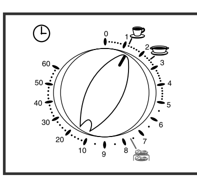


2 Seleccione el tiempo de cocción haciendo girar el botón **TEMPORIZADOR.**

Si desea descongelar alimentos



1 Gire el botón de **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN** hasta el símbolo de **descongelación ( ).**

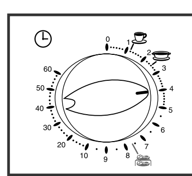


2 Gire el botón **TEMPORIZADOR** hasta seleccionar el tiempo apropiado.

Guía de consulta rápida (CE2914/2914T)

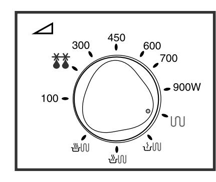


Si desea ajustar el tiempo de cocción

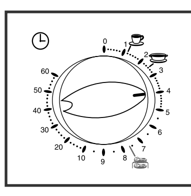


1 Deje los alimentos dentro del horno.
Gire el botón **TEMPORIZADOR** hasta seleccionar el tiempo deseado.

Si desea gratinar alimentos (Consulte la página 29)



1 Gire el botón de **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN** hasta el símbolo de **grill ( ).**



2 Gire el botón **TEMPORIZADOR** hasta seleccionar el tiempo apropiado.

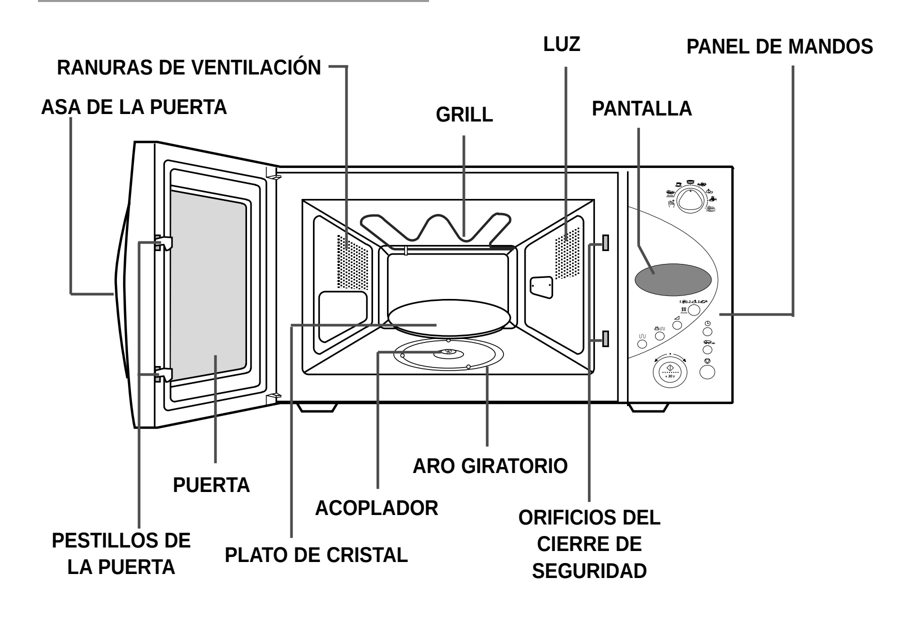
Contenido



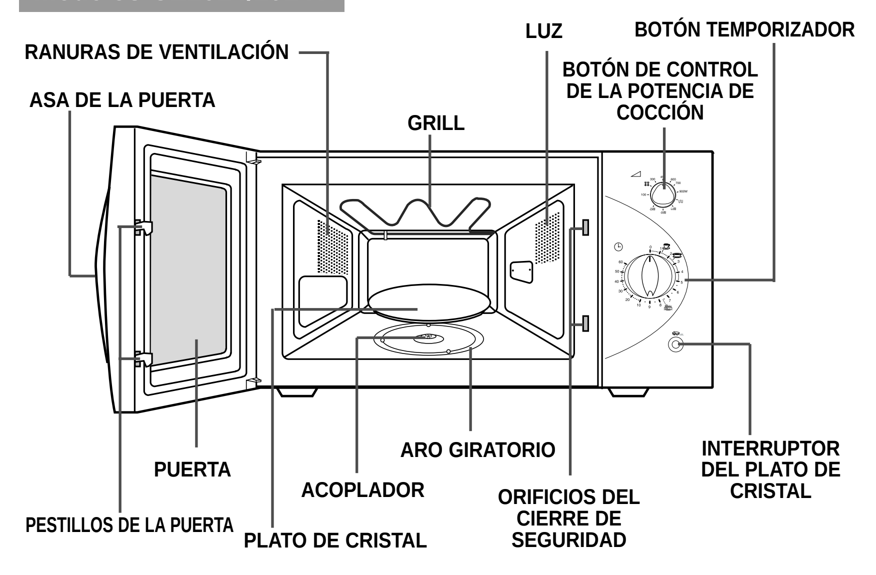
Horno



Modelos CE2974/2974T



Modelos CE2914/2914T



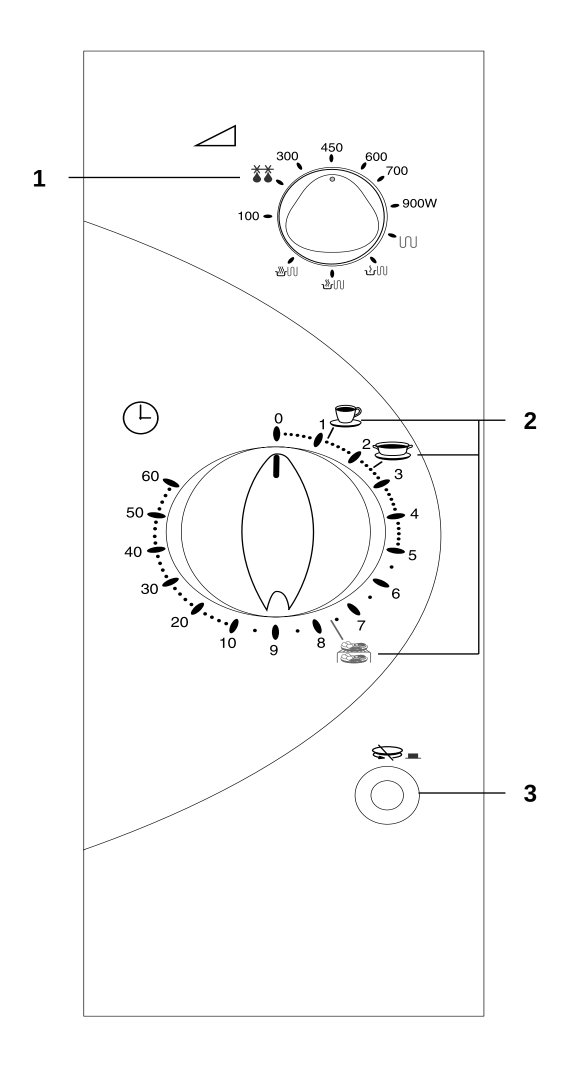
Panel de mandos (CE2974/2974T)



1. SELECCIÓN DE COCCIÓN MANUAL
2. SELECCIÓN DE RECALENTADO AUTOMÁTICO
3. SELECCCIÓN DE COCCIÓN AUTOMÁTICA
4. SELECCIÓN DE COCCIÓN SIMULTÁNEA
5. SELECTOR DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA
6. AJUSTES DEL NIVEL DE POTENCIA
7. SELECTOR DE LA MODALIDAD COMBINADA
8. SELECTOR DE LA MODALIDAD DE GRATINADO
9. AJUSTE DEL RELOJ
10. INTERRUPTOR DEL PLATO DE CRISTAL
11. BOTÓN DE PARADA/CANCELAR
12. BOTÓN DE INICIO/BOTÓN DE DIAL (tiempo de cocción, peso y cantidades)
13. BOTÓN DE CONTROL DE LA COCCIÓN

Panel de mandos (CE2914/2914T)



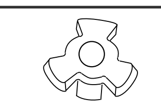


1. DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS
2. RECALENTADO INSTANTÁNEO
3. INTERRUPTOR DEL PLATO DE CRISTAL

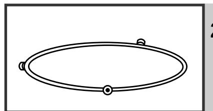
Accesorios



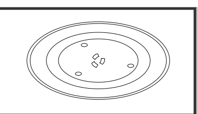
Según el modelo adquirido, se incluyen diversos accesorios que pueden ser utilizados de distintas maneras.



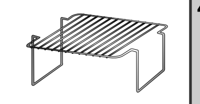
1 **Acoplador.** Se encuentra situado sobre el eje del motor, en la base del horno.
Propósito: El acoplador hace girar el plato de cristal.



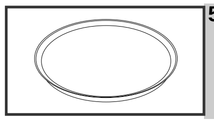
2 **Aro giratorio.** Se coloca en el centro del horno.
Propósito: El aro giratorio sirve como apoyo para el plato de cristal.



3 **Plato de cristal.** Se coloca sobre el aro giratorio encajándolo en el acoplador.
Propósito: El plato de cristal es la principal superficie para cocinar. Se puede quitar muy fácilmente para su limpieza.



4 **Parrilla.** Se coloca sobre el plato de cristal.
Propósito: La parrilla se puede utilizar para cocinar dos platos simultáneamente. Un plato se coloca sobre el plato de cristal, y un segundo plato sobre la parrilla. La parrilla también se utiliza para gratinar y para la cocción combinada.



5 **Bandeja de dorar (sólo modelos CE2974T/2914T).** Consulte la página 27.
Propósito: La bandeja de dorar se emplea para tostar los alimentos, tanto en la cocción con microondas como en la cocción combinada de grill y microondas. Se usa principalmente en la cocción de pasteles o pizza.



NO ponga en marcha el horno microondas sin el aro giratorio y el plato de cristal.

Cómo utilizar este manual



Usted acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. Este manual de instrucciones contiene información muy útil sobre la cocción con su horno microondas:

- ***Precauciones***
- ***Accesorios y utensilios de cocina***
- ***Consejos culinarios prácticos***

También se incluye una guía de consulta rápida que describe las cuatro funciones principales del horno:

- ***Cocción***
- ***Descongelación***
- ***Gratinado***
- ***Adición de tiempo extra de cocción***

Para localizar los botones que debe pulsar, consulte las ilustraciones del horno y el panel de mandos que aparecen al comienzo del manual.

En las explicaciones de los diferentes procedimientos se utilizan los siguientes símbolos:



Importante	Nota	Advertencia	Girar

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES A LAS EMISIONES DE ENERGÍA DEL HORNO MICROONDAS

El incumplimiento de las siguientes normas de seguridad podría ocasionar exposiciones a radiaciones de microondas, perjudiciales para la salud.

(a) En ningún caso ponga en marcha el horno con la puerta abierta, ni intente forzar el sistema de cierre de seguridad (pestillos de la puerta), ni inserte ningún objeto en los orificios del sistema de cierre de la puerta.

(b) No coloque ningún objeto entre la puerta y la parte delantera del interior del horno, ni permita que se acumulen restos de alimentos o detergente en las áreas de cierre hermético. Asegúrese de limpiar la puerta y las áreas de cierre hermético después de cada uso pasando un paño húmedo y secándolas después con un paño suave.

(c) Si observa alguna anomalía en el funcionamiento del horno, no lo ponga en marcha hasta que haya sido revisado por un técnico especializado.

Es muy importante que la puerta del horno cierre perfectamente y que ninguna de las siguientes partes esté estropeada:

(1) Puerta y áreas de cierre hermético
(2) Bisagras y pestillos (rotos o flojos)
(3) Cable de alimentación

(d) La reparación del horno debe ser realizada sólo por personal técnico especializado.

Precauciones



Antes de cocinar alimentos sólidos o líquidos en el horno microondas, no olvide tener en cuenta las siguientes precauciones:

1 **NO** introduzca utensilios de cocina metálicos en el horno:

- Recipientes metálicos
- Vajillas con adornos dorados o plateados
- Pinchos, tenedores, etc.

Motivo: Pueden producirse arcos eléctricos o chispas que podrían estropear el horno.

2 **NO** caliente:

- Recipientes herméticos o envasados al vacío, tarros
  Por ejemplo: Tarros de alimentos infantiles
- Alimentos cerrados
  Por ejemplo: Huevos, frutos secos con cáscara, tomates

Motivo: El aumento de la presión puede hacerlos explotar.
Consejo: Destape los recipientes y perfore las pieles, bolsas, etc.

3 **NO** ponga en marcha el horno microondas si está vacío
Motivo: Las paredes del horno podrían resultar dañadas.
Consejo: Deje siempre un vaso de agua dentro del horno. El agua absorberá las microondas si pone en marcha el horno accidentalmente estando vacío.

4 **NO** tape las ranuras de ventilación laterales ni las posteriores con paños o papeles.
Motivo: Los paños o el papel pueden incendiarse con el aire caliente que sale del horno.

5 Utilice **SIEMPRE** manoplas de cocina para retirar los platos del horno.
Motivo: Algunos platos absorben las microondas y, además, el calor siempre se transmite de los alimentos al plato.

6 **NO** toque los elementos caloríficos ni las paredes interiores del horno.
Motivo: Las paredes del horno suelen estar muy calientes incluso después de la cocción y pueden ocasionar quemaduras. No permita que ningún material inflamable entre en contacto con el interior del horno.

7 Para evitar el riesgo de incendio en el horno:

- No guarde materiales inflamables en el horno.
- Retire los alambres de cierre de las bolsas.
- No use el horno microondas para secar periódicos.
- Si nota que sale humo, mantenga la puerta del horno cerrada y apáguelo o desconéctelo de la red eléctrica.

Precauciones (continuación)

E

8 Extreme las precauciones al calentar líquidos y alimentos infantiles.
- ◆ Espere **SIEMPRE** al menos 20 segundos una vez que se haya apagado el horno para que la temperatura se equilibre.
- ◆ Si es necesario, remueva los líquidos mientras los calienta y hágalo SIEMPRE después de calentarlos.
- ◆ Tenga cuidado cuando manipule un recipiente recién salido del horno. Se podrían producir quemaduras si el recipiente está muy caliente.
- ◆ Existe el riesgo de que los líquidos hiervan tardíamente.
- ◆ Para evitar que los líquidos hiervan y pueda quemarse, deberá poner dentro una cuchara de plástico y remover antes, durante y después de calentarlos.
  Motivo: Cuando se calientan líquidos la ebullición se puede retardar; o sea que es posible que comience una vez que el recipiente haya sido retirado del horno; y como consecuencia podrían producirse quemaduras.
- ◆ En caso de quemaduras causadas por un líquido hirviendo, siga estos consejos de PRIMEROS AUXILIOS:
  - Sumerja la mano en agua fría durante al menos 10 minutos.
  - Envuélvala con una venda limpia y seca.
  - No aplique cremas, aceites ni lociones.
- ◆ **NUNCA** llene los recipientes hasta el borde y utilice aquellos que son más anchos en la boca que en la base para evitar que los líquidos se derramen. Las botellas de cuello estrecho pueden explotar al calentarse.
- ◆ Compruebe **SIEMPRE** la temperatura de los alimentos infantiles o de la leche antes de dárselos al niño.
- ◆ **NUNCA** caliente un biberón con la tetina puesta; podría explotar al calentarse.

9 Tenga cuidado de no estropear el cable de alimentación.
- ◆ No sumerja el cable ni el enchufe en agua y manténgalos alejados de superficies calientes.
- ◆ No ponga en marcha el horno si observa que el enchufe o el cable están deteriorados.

10 Manténgase a una distancia equivalente a la longitud de su brazo al abrir la puerta del horno.
Motivo: La corriente de aire caliente o el vapor liberados podrían producir quemaduras.

11 Mantenga limpio el interior del horno.
Motivo Las partículas de alimentos o las salpicaduras de grasa adheridas a la base o a las paredes interiores del horno pueden dañar la pintura y reducir la eficacia del horno.

12 Es posible que se escuche un “clic” mientras el horno está en marcha, particularmente en la función de descongelación.
Motivo: Al producirse un cambio en la potencia de salida, posiblemente se oirá este sonido. Esta circunstancia es normal.

13 Como medida de seguridad, el horno se apaga automáticamente si se pone en marcha estando vacío. Pasados 30 minutos puede utilizarse normalmente.

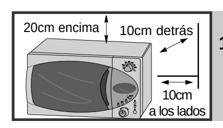
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD
Deberá vigilar constantemente el horno durante la cocción si los alimentos están colocados dentro de recipientes de plástico, papel o cualquier otro material combustible.

IMPORTANTE
Mantenga **SIEMPRE** a los niños alejados del horno microondas para evitar que lo pongan en marcha o jueguen con él. No deje a los niños solos cerca del horno microondas si éste está en funcionamiento.
No coloque juguetes u objetos que llamen la atención de los niños encima ni dentro del horno.

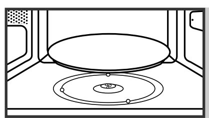
Instalación del horno microondas



Coloque el horno sobre una superficie plana, estable y lo suficientemente firme para que aguante el peso del horno.



1 Al instalar el horno deje libre un espacio de al menos 10 cm (4 pulgadas) detrás y a los lados del horno, y 20 cm (8 pulgadas) encima, para su correcta ventilación.



2 Retire los materiales de embalaje del interior del horno.
Coloque el aro giratorio y el plato de cristal en su sitio.
Compruebe que el plato gire correctamente.

✻ **No** bloquee los orificios de ventilación puesto que el horno podría recalentarse y apagarse automáticamente, permaneciendo así hasta enfriarse.

✻ Para su seguridad, conecte el cable en una toma de corriente de CA de 230V, 50Hz con conexión a tierra. Si el cable de alimentación está estropeado, póngase en contacto con su proveedor habitual y hágalo cambiar por uno nuevo (referencias I-SHENG SP022, KDK KKP 4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E). Las referencias para otros países son: Israel: PENCON(ZD16A); Sudáfrica: APEX LEADS SA16; Nigeria, Ghana, Kenya y Emiratos Árabes Unidos: PENCON(UD13A1).

✻ **No** coloque el horno microondas en ambientes calientes o húmedos, por ejemplo, cerca de un horno tradicional o un radiador. Las especificaciones del cable de alimentación del horno deben ser respetadas y cualquier cable de extensión que se utilice debe ser del mismo tipo que el suministrado con el horno. Limpie el interior y las áreas de cierre hermético del horno microondas con un paño húmedo antes de usarlo por primera vez.

Ajuste de la hora (CE2974/2974T)

Este horno microondas dispone de un reloj que puede ser ajustado en periodos de 12 ó de 24 horas. El reloj se debe ajustar:

- ***Al instalar el horno microondas***
- ***Después de un corte en el fluido eléctrico***

➢ No olvide ajustar el reloj según los cambios horarios.

1

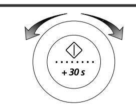
Para ajustar el reloj en...	Pulse el botón (◷)...
Periodos de 24 horas	Una vez
Periodos de 12 horas	Dos veces

2 Ajuste las horas girando el **botón de dial**.

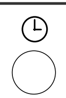
3 Pulse el botón (◷).

Ajuste de la hora (CE2974/2974T) (continuación)





4 Ajuste los minutos girando el **botón de dial**.



5. Cuando aparezca en la pantalla la hora correcta, pulse de nuevo el botón ( ) para poner en marcha el reloj.
Resultado: Aparece la hora en la pantalla siempre que el horno no esté en funcionamiento.

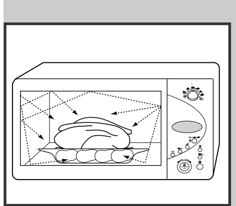
Cómo funciona un horno microondas

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia. La energía liberada por el horno permite cocinar o calentar alimentos sin variar su forma o color.

El horno microondas sirve para:

- ***Descongelar***
- ***Calentar/Cocinar automáticamente***
- ***Cocinar***

Principio de cocción



1 Las microondas generadas por el magnetrón se distribuyen uniformemente sobre los alimentos mientras gira el plato de cristal, de modo que éstos se cocinan de manera uniforme.

2 Las microondas son absorbidas por los alimentos hasta una profundidad de 2,5 cm aproximadamente. La cocción continúa a medida que el calor se esparce dentro de los alimentos.

3 Los tiempos de cocción varían según el recipiente que se utilice y de acuerdo con las propiedades de los alimentos:
- Cantidad y densidad
- Contenido de agua
- Temperatura inicial (refrigerados o no)



Dado que el centro de los alimentos se cuece por la disipación del calor, la cocción continúa aun después de retirar los alimentos del horno. Los tiempos de reposo, tanto los de los libros de recetas como los de este manual, deben ser respetados con el fin de asegurar que:
- Los alimentos se cocinen correctamente hasta el centro
- La temperatura de los alimentos sea uniforme

Comprobación del funcionamiento del horno

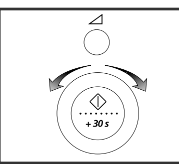


El siguiente procedimiento le permitirá comprobar fácilmente que el horno funciona de manera correcta en cualquier momento.

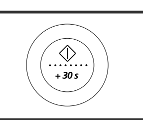
Abra la puerta del horno tirando del asa que se encuentra al lado derecho de la puerta del horno. Coloque un bol con agua en el plato de cristal y cierre la puerta.

Modelos CE2974/2974T

Gire el botón de control de la cocción hasta el símbolo Cocción Manual.

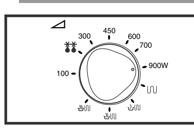


1 Pulse el botón (⊿) y ajuste el tiempo de cocción en 4 ó 5 minutos girando el **botón de dial** según sea necesario.

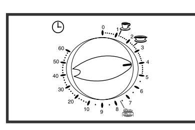


2 Pulse el botón (◇)
<u>**Resultado:**</u> El horno calienta el agua durante 4 ó 5 minutos y ésta hierve.

Modelos CE2914/2914T



1 Ajuste la potencia en el nivel máximo girando el botón de **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN.**



2 Ajuste el tiempo de cocción en 4 ó 5 minutos girando el botón **TEMPORIZADOR.**
<u>**Resultado:**</u> El horno calienta el agua durante 4 ó 5 minutos y ésta hierve.



El horno deberá estar conectado a un enchufe adecuado. El plato de cristal deberá estar colocado en el interior del horno. Si no utiliza la potencia máxima el agua tardará más en hervir.

Posibles problemas y sus soluciones



Si se presenta alguno de los problemas que se detallan a continuación, intente solucionarlo según se indica.

- Estas circunstancias son normales
  - Condensación dentro del horno.
  - Flujo de aire alrededor de la puerta y la carcasa exterior del horno.
  - Reflejos luminosos alrededor de la puerta y la carcasa exterior del horno.
  - Sale vapor alrededor de la puerta o por los orificios de ventilación.

- El horno no se pone en marcha al pulsar el botón (◇). (CE2974/2974T)
  - ¿Está bien cerrada la puerta?

- El horno no se pone en marcha al girar el botón TEMPORIZADOR. (CE2914/2914T)
  - ¿Está bien cerrada la puerta?

- Los alimentos no se cocinan
  - ¿Ha ajustado correctamente el temporizador y/o pulsado el botón (◇)? (CE2974/2974T)
  - ¿Ha ajustado correctamente el temporizador? (CE2914/2914T)
  - ¿Está bien cerrada la puerta?
  - ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico y se ha fundido algún fusible o se ha desconectado el interruptor general?

- Los alimentos están demasiado o poco cocidos
  - ¿Ha ajustado el tiempo adecuado para el tipo de alimentos que desea cocinar?
  - ¿Ha escogido la potencia adecuada?

- Se producen chispas y chasquidos (arcos eléctricos) dentro del horno
  - ¿Ha utilizado un plato con adornos metálicos?
  - ¿Ha dejado un tenedor u otro objeto metálico dentro del horno?
  - ¿Está el papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores del horno?

- El horno produce interferencias con aparatos de radio o televisión
  - Es normal que se produzcan interferencias cuando el horno está situado cerca de un aparato de radio o televisión. Para solucionar este problema, instale el horno lejos de radios, televisores o antenas.
  - Si el microprocesador del horno detecta las interferencias se podrían borrar los datos de la pantalla. En este caso, desconecte el aparato de la red y conéctelo nuevamente y ajuste el reloj. (CE2974/2974T)

➢ Si después de leer estas posibles soluciones no consigue resolver el problema, póngase en contacto con su proveedor habitual o con el centro de servicio técnico de SAMSUNG.

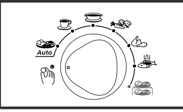
Cocción/Recalentado



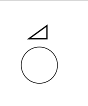
Seguidamente se explica el procedimiento para cocinar o recalentar platos. Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de marcharse y dejar el horno en funcionamiento.

Primero, coloque los alimentos en el centro del plato de cristal y cierre la puerta del horno.

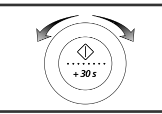
Modelos CE2974/2974T



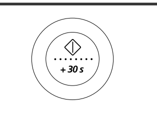
1 Gire el **Botón de Control de la Cocción** hasta el símbolo de **Cocción Manual** ( ).



2 Pulse el botón ( ).
Resultado: Aparece en la pantalla el indicador de potencia máxima de cocción (900W). Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando de nuevo el botón ( ) hasta que aparezca el número correspondiente. Consulte la tabla de niveles de potencia que encontrará en la página siguiente.



3 Ajuste el tiempo de cocción girando el **botón de dial** según se requiera.

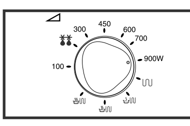


4 Pulse el botón ( ).
Resultado: Se enciende la luz del horno y el plato de cristal comienza a girar.
1) Se inicia el proceso de cocción y, una vez finalizado, el horno emite cuatro pitidos.
2) La señal de finalización del proceso suena tres veces (una vez cada minuto).
3) Aparece de nuevo la hora en la pantalla.

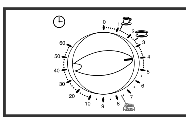
☛ **Nunca** ponga en marcha el horno si está vacío.

➢ Si desea calentar un plato durante un corto periodo a la máxima potencia (900 W), pulse el botón **+30s** una vez por cada 30 segundos de cocción. El horno se pone en marcha de inmediato.

Modelos CE2914/2914T



1 Ajuste el nivel de potencia al máximo girando el botón **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN.**
(POTENCIA MÁXIMA: 900 W)



2 Ajuste el tiempo de cocción girando el botón **TEMPORIZADOR.**
Resultado: Se enciende la luz del horno y el plato de cristal comienza a girar.

☛ **Nunca** ponga en marcha el horno si está vacío.

➢ Es posible modificar el nivel de potencia durante la cocción haciendo girar el botón de **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN.**

Tabla de potencias



Es posible elegir entre los niveles de potencia que aparecen a continuación.

Nivel de potencia	Potencia de salida			
	CE2974/CE2974T		CE2914/CE2914T	
	MICROONDAS	GRILL	MICROONDAS	GRILL
ALTA	900 W		900 W	
RECALENTAR	-		700 W	
MEDIA/ALTA	600 W		600 W	
MEDIA	450 W		450 W	
MEDIA/BAJA	300 W		300 W	
DESCONGELAR( )	180 W		180 W	
BAJA	100 W		100 W	
GRILL	-	1300 W	-	1300 W
COMBI III	600 W	1300 W	300 W( )	1300 W
COMBI II	450 W	1300 W	450 W( )	1300 W
COMBI I	300 W	1300 W	600 W( )	1300 W



- ◆ Si elige un nivel de potencia alto deberá disminuir el tiempo de cocción.
- ◆ Si elige un nivel de potencia bajo deberá aumentar el tiempo de cocción.

Si desea aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el botón de dial (CE2974/CE2974T):

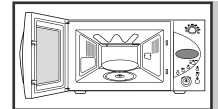
Tiempo	Tiempo añadido	Tiempo	Tiempo añadido
Hasta 1 min.	5 seg. unidad	10 – 20 min.	1 min. unidad
1 – 3 min.	10 seg. unidad	20 – 40 min.	2 min. unidad
3 – 10 min.	30 seg. unidad	40 – 99 min.	5 min. unidad



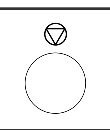
Interrupción de la cocción

Es posible interrumpir la cocción en cualquier momento para comprobar el estado de los alimentos.

Modelos CE2974/2974T



1 Para interrumpir la cocción temporalmente:
Abra la puerta del horno.
Resultado: Se interrumpe el proceso de cocción. Para reanudar la cocción, cierre la puerta y pulse de nuevo el botón ( ).

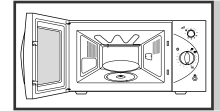


2 Para interrumpir la cocción completamente:
Pulse el botón ( ).
Resultado: Se interrumpe el proceso de cocción. Si desea cancelar los ajustes de cocción, pulse de nuevo el botón CANCELAR ( ).

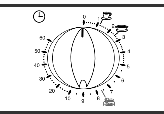


También es posible cancelar los ajustes del horno antes de comenzar el proceso de cocción pulsando el botón **Cancelar** ( ).

Modelos CE2914/2914T



1 Para interrumpir la cocción temporalmente:
Abra la puerta del horno.
Resultado: Se interrumpe el proceso de cocción. Para reanudar la cocción cierre la puerta.



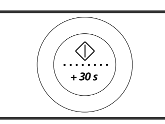
2 Para interrumpir la cocción completamente:

Gire el botón **TEMPORIZADOR** hasta la posición “0”.

Ajuste de los tiempos de cocción

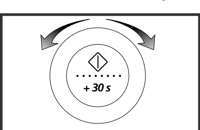
Modelos CE2974/2974T

Los tiempos de cocción se pueden incrementar pulsando el botón +30s una vez por cada 30 segundos que desee añadir.



Pulse el botón **+30s** una vez por cada 30 segundos que desee añadir.

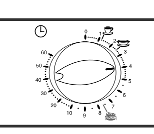
➢ Sólo se puede modificar el tiempo durante la cocción si se han elegido las modalidades de microondas, Recalentado/Cocción automática, Gratinado y Cocción combinada.



Para aumentar o disminuir el tiempo de cocción durante el proceso, gire el botón de dial hacia la derecha o hacia la izquierda.

Ajuste de los tiempos de cocción (continuación)

Modelos CE2914/2914T

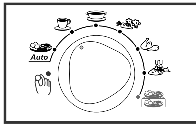


Ajuste el tiempo de cocción restante haciendo girar el botón **TEMPO-RIZADOR.**

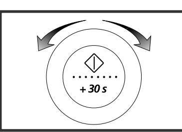
Recalentado/Cocción automática de alimentos (CE2974/2974T)

Este programa incluye seis tiempos de cocción previamente programados, de modo que no es necesario ajustar el tiempo de cocción ni el nivel de potencia. El número de porciones se ajusta pulsando el botón de dial.

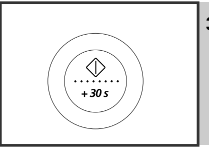
Primero, coloque los alimentos en el centro del plato de cristal y cierre la puerta del horno.



1 Gire el **botón de Control de la Cocción** hasta el símbolo de **bebidas .** (Bebidas para el caso del ejemplo)



2 Seleccione el número de porciones que desea cocinar girando el **botón de dial.** (Consulte la tabla que aparece en la página siguiente.)



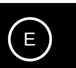
3 Pulse el botón ( )

Resultado: Se inicia la cocción y, una vez finalizada:
1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal de finalización del proceso suena tres veces (una vez cada minuto).
3) Aparece de nuevo la hora en la pantalla.



➢ Utilice solamente recipientes aptos para hornos microondas.

Ajustes del Recalentado/Cocción automática (CE2974/2974T)



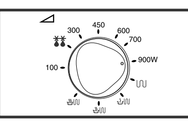
La siguiente tabla muestra los diversos programas de recalentado y cocción automáticos, las cantidades, los tiempos de reposo y algunas recomendaciones.

Código	Símbolo	Tipo de alimentos	Cantidades	Reposo	Recomendaciones
H - 1		Comidas preparadas Refrigeradas	300 – 350 g 400 – 450 g 500 – 550 g	3 min	Ponga los alimentos en un plato de cerámica y cúbralos con film trans parente. Este programa es ideal para platos que constan de tres componentes, por ejemplo, carne con salsa, verduras y guarnición (patatas, arroz o pasta).
H - 2		Bebidas Café, leche, té, agua	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	1–2 min	Ponga las bebidas en tazas de cerámi ca y caliéntelas sin taparlas. Si desea calentar una taza, colóquela en el cen tro; dos, una frente a la otra; tres o cua-tro, en círculo. Déjelas reposar dentro del horno. Remueva las bebidas antes y después del tiempo de reposo y tenga cuidado al retirarlas del horno (consulte el apartado de líquidos, en la sección de precauciones).
H - 3		Sopas / Salsas	200 – 250 ml 300 – 350 ml 400 – 450 ml 500 – 550 ml 600 – 650 ml	1 – 2 min	Ponga la sopa o la salsa en un plato hondo o en un bol de cerámica y manténgala tapada durante el proce so y el tiempo de reposo. Remueva antes y después de dejar reposar.
A - 1		Verduras frescas	200 – 250 g 300 – 350 g 400 – 450 g 500 – 550 g 600 – 650 g 700 – 750 g	3 min	Pese las verduras después de lavarlas y cortarlas en trozos del mismo tamaño. Colóquelas dentro de un bol de cristal y añada: 45 ml (3 cucharadas) de agua para 200 – 450 g, 60 ml (4 cucharadas) para 500 – 650 g, ó 75 ml (5 cucharadas) para 700 – 750 g. Cocine las verduras tapadas. Remueva después de la cocción. (Si cocina cantidades grandes, remueva una vez durante la cocción.)
A - 2		Pollo troceado	200 – 300 g (1 pieza) 400 – 500 g (2 piezas) 600 – 700 g (2 – 3 piezas) 800 – 900 g (3 – 4 piezas)	3 min	Aliñe las piezas de pollo con aceite y especias (sal, pimienta, etc.) y póngalas en la parrilla con la piel hacia abajo. Déles la vuelta cuando oiga la señal acústica.
A - 3		Pescado al horno	200 – 300 g 400 – 500 g 600 – 700 g 800 – 900 g	3 min	Aliñe el pescado con aceite, hierbas y especias. Coloque un pescado en diag onal en la parrilla, o dos pescados uno al lado del otro y en direcciones opues-tas. Déles la vuelta cuando oiga la señal acústica.

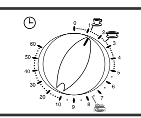


Recalentado/Cocción instantánea de alimentos (CE2914/2914T)

Primero, coloque los alimentos en el centro del plato de cristal y cierre la puerta del horno.



1 Gire el botón de **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN** hasta la potencia máxima.



2 Gire el botón **TEMPORIZADOR** para seleccionar la función de recalentado instantáneo.
(bebidas, sopas/salsas o comidas preparadas).

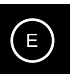
➢ Utilice solamente recipientes aptos para hornos microondas.

Ajustes del Recalentado/Cocción instantánea (CE2914/2914T)

A continuación se detallan algunos consejos prácticos y recomendaciones para el recalentado o la cocción de alimentos utilizando la función de recalentado y cocción instantánea.

Símbolo	Tipo de alimentos	Cantidades	Tiempo de cocción	Reposo	Potencia
	Bebidas	150 ml	1 min. 10 seg.	1 – 2 min	900 W
	Sopas/Salsas	200 – 250 ml	2 min. 30 seg.	2 min	900 W
	Comidas preparadas refrigeradas	2x300–350 ml	7 min. 40 seg.	3 min	600 W

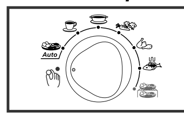
Descongelación automática de alimentos (CE2974/2974T)



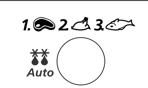
Esta función permite descongelar carnes, aves o pescados. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Usted sólo deberá seleccionar el programa y el peso.

➢ Utilice solamente recipientes aptos para hornos microondas.

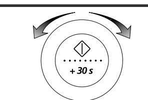
Primero, coloque los alimentos congelados en el centro del plato de cristal y cierre la puerta del horno.



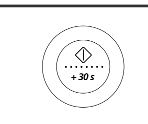
1 Gire el **botón de Control de la Cocción** hasta el símbolo **Cocción Manual** ( ).



2 Pulse el botón **Auto** ( ).
Pulse el botón **Auto** ( ) una o más veces según el tipo de alimentos que desee descongelar. Para más información, consulte la página siguiente.

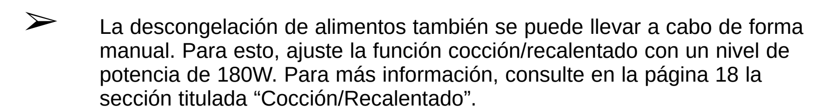


3 Ajuste el peso de los alimentos girando el **botón de dial.**



4 Pulse el botón ( ).

Resultado:
- ◆ Se pone en marcha el proceso de descongelación.
- ◆ El horno emite una señal acústica cuando ha transcurrido la mitad del tiempo de descongelación para recordarle que debe dar la vuelta a los alimentos.
- ◆ Pulse de nuevo el botón ( ) para finalizar el proceso.



➢ La descongelación de alimentos también se puede llevar a cabo de forma manual. Para esto, ajuste la función cocción/recalentado con un nivel de potencia de 180W. Para más información, consulte en la página 18 la sección titulada “Cocción/Recalentado”.

☛ Este horno permite seleccionar el peso según el sistema métrico decimal o el sistema inglés. **Para** cambiar de mililitros/gramos a libras, pulse simultáneamente los botones **Auto** ( ) y **Parada/Cancelar** ( ). Se oirá un pitido largo y la selección cambiará de mililitros/gramos a libras.

☛ **De esta manera** se puede incrementar el peso en intervalos de 1 onza hasta un total de 4lbs 8oz. (Si está utilizando el sistema métrico decimal, con el botón **Auto** ( ) se puede incrementar el peso en intervalos de 100 gramos.)

☛





Ajustes de la descongelación automática (CE2974/2974T)

La siguiente tabla muestra los diversos programas de descongelación automática, las cantidades, los tiempos de reposo y algunas recomendaciones.

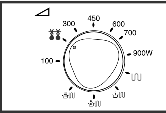
Retire cualquier tipo de envoltorio antes de descongelar los alimentos. Ponga la carne, ave o pescado en el plato de cristal.

Código	Tipo de alimentos	Cantidades	Reposo	Recomendaciones
1	Carnes	0,2 – 2 kg	20 – 60 min	Envuelva los bordes de la carne con papel de aluminio. Déle la vuelta al oír la señal acústica. Este programa es apropiado para descongelar carne de buey, cordero, cerdo, filetes, chuletas y carne picada.
2	Aves	0,2 – 2 kg	20 – 60 min	Envuelva los extremos de las alas y las patas del ave con papel de aluminio. Déle la vuelta al oír la señal acústica. Puede utilizar este programa para descongelar tanto aves enteras como troceadas.
3	Pescados	0,2 – 2 kg	20 – 50 min	Envuelva la cola del pescado con papel de aluminio. Déle la vuelta al oír la señal acústica. Puede utilizar este programa para descongelar pescados enteros o en filetes.

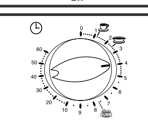
Descongelación manual de alimentos (CE2914/2914T)

Esta función permite descongelar carnes, aves o pescados.

Primero, coloque los alimentos congelados en el centro del plato de cristal y cierre la puerta del horno.



1 Gire el botón de **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN** hasta el símbolo ( ).



2 Ajuste el tiempo apropiado girando el botón **TEMPORIZADOR**

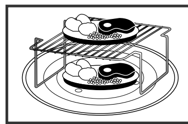
Resultado: Se pone en marcha el proceso de descongelación.

➢ Utilice solamente recipientes aptos para hornos microondas.

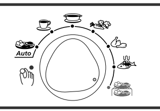
Cocción simultánea de dos platos (CE2974/2974T)



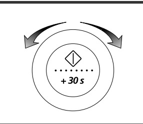
Esta función permite cocinar simultáneamente dos platos diferentes.



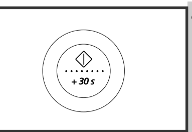
1 Coloque dos platos de COMIDAS PREPARADAS en el horno, uno en el plato de cristal y el otro en la parrilla. Coloque la parrilla sobre el plato de cristal.



2 Gire el **botón de Control de la Cocción** hasta el símbolo de **Cocción Simultánea** ( ).



3 Seleccione el peso de los alimentos haciendo girar el **botón de dial.**



4 Pulse el botón de Cocción simultánea de dos platos.
Resultado: El proceso se pone en marcha una vez transcurridos unos dos segundos y, una vez finalizado:
1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal de finalización del proceso suena tres veces (una vez cada minuto).
3) Aparece de nuevo la hora en la pantalla.

☞ **Siempre** que utilice la función de cocción simultánea (calentado de alimentos en dos niveles), use la parrilla. Ésta deberá ponerse sobre el plato de cristal.

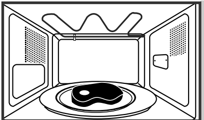
Código	Símbolo	Tipo de alimentos	Cantidades	Reposo	Recomendaciones
d - 1		Comidas preparadas (Refrigeradas)	2 x 300 – 350 g 2 x 400 – 450 g	2 min	Ponga cada una de las porciones en un plato de cerámica y cúbralas con film transparente. Este programa es ideal para platos que constan de tres componentes, por ejemplo, carne con salsa, verduras y guarnición (patatas, arroz o pasta). Coloque un plato en el plato de cristal y el otro en la parrilla.

Bandeja de dorar (CE2974T/2914T)



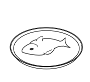
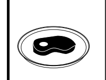
Este horno microondas Samsung dispone de una bandeja de dorar como accesorio adicional. La bandeja de dorar permite tostar los alimentos, no solo en la parte superior por medio del grill, sino también en la parte inferior, debido a que la bandeja alcanza una temperatura elevada. En la tabla de la página siguiente encontrará una lista de alimentos que se pueden preparar en la bandeja de dorar.

Esta bandeja también resulta apropiada para cocinar bacon, huevos, salchichas, etc.

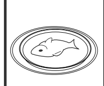
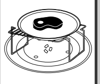


1 Coloque la bandeja de dorar directamente encima del plato de cristal y caliéntela en la modalidad combinada de microondas y grill [600 W + Grill(♨)] ajustando los tiempos y siguiendo las instrucciones de la tabla.
☞ Utilice siempre las manoplas de cocina, ya que la bandeja de dorar estará muy caliente.

2 Unte la bandeja con un poco de aceite si desea cocinar bacon o huevos. Esto ayudará a que queden mejor dorados.
✻ - La bandeja de dorar tiene una película de teflón que no es resistente a los rayones. No utilice cuchillos ni objetos afilados para cortar los alimentos en la bandeja.
- Use utensilios de plástico para evitar que la superficie de la bandeja se estropee; o retire los alimentos de la bandeja antes de cortarlos.

3 Ponga los alimentos en la bandeja de dorar.
☞ - Nunca coloque en la bandeja de dorar recipientes que no sean resistentes al calor (boles de plástico, etc.)
- Nunca emplee la bandeja de dorar sin ponerla sobre el plato de cristal.

4 Coloque la bandeja de dorar sobre la parrilla (o el plato de cristal) dentro del horno.

5 Seleccione el tiempo y el nivel de potencia apropiados. Consulte la tabla que encontrará en la página siguiente.

➢ **Limpieza de la bandeja de dorar**
Lave la bandeja de dorar con agua templada y jabón y aclárela con agua limpia.

➢ No use utensilios abrasivos (estropajos, cepillos, etc.), pues la capa del interior de la bandeja podría resultar perjudicada.

✻ **Advertencia**
La bandeja de dorar no se puede lavar en el lavavajillas.



Instrucciones para el uso de la bandeja de dorar (CE2974T/2914T)

Se recomienda precalentar la bandeja de dorar directamente encima del plato de cristal. Caliéntela en la modalidad combinada 600 W + Grill( ). Ajuste los tiempos y siga las instrucciones de la tabla.

Tipo de alimentos	Cantidades	Potencia	Precalentado	Cocción	Recomendaciones
Bacon	4 lonchas (80 g) 8 lonchas (160 g)	600W+Grill ( )	3 min	3 – $3\frac{1}{2}$ min $4\frac{1}{2}$ – 5 min	Caliente la bandeja de dorar. Coloque las lonchas una al lado de otra en la bandeja y póngala en la parrilla.
Tomates gratinados	200 g (2 piezas) 400 g (4 piezas)	450W+Grill ( )	3 min	3 min 4 min	Caliente la bandeja de dorar. Corte los tomates por la mitad, póngales un poco de queso encima y dispóngalos en forma de círculo en la bandeja. Coloque la bandeja en la parrilla.
Hamburguesas (congeladas)	2 piezas (125 g) 4 piezas (250 g)	600W+Grill ( )	3 min	6 – $6\frac{1}{2}$ min 8 – $8\frac{1}{2}$ min	Caliente la bandeja de dorar. Ponga las hamburguesas en círculo en la bandeja y colóquela en la parrilla. Déles la vuelta después de 4 ó 5 minutos.
Panecillos (congelados)	100 – 150 g (1 pieza) 200 – 250 g (2 piezas)	450W+Grill ( )	5 min	5 – 6 min 6 – 7 min	Caliente la bandeja de dorar. Ponga los panecillos en la bandeja y colóquela en la parrilla.
Pizza (congelada)	300 – 350 g 400 – 450 g	600W+Grill ( )	5 min	7 – 8 min 9 – 10 min	Caliente la bandeja de dorar. Ponga la pizza en la bandeja y colóquela en la parrilla.
Mini pizza (refrigerada)	100 – 150 g 200 – 250 g	600W+Grill ( )	5 min	3 – $3\frac{1}{2}$ min 4 – $4\frac{1}{2}$ min	Caliente la bandeja de dorar. Ponga los trozos de pizza en círculo en la bandeja y colóquela en la parrilla.
Patatas pre-fritas (congeladas)	200 g 300 g 400 g	450W+Grill ( )	4 min	9 min 12 min 15 min	Caliente la bandeja de dorar. Distribuya las patatas en la bandeja y colóquela en la parrilla. Déles la vuelta hacia la mitad del tiempo de cocción.
Patatas al horno	250 g 500 g	600W+Grill ( )	4 min	$4\frac{1}{2}$ – 5 min 7 – $7\frac{1}{2}$ min	Caliente la bandeja de dorar. Corte las patatas por la mitad y dispóngalas sobre la bandeja en forma de círculo con el corte hacia abajo. Coloque la bandeja en la parrilla.
Barritas de pescado (congeladas)	150 g (5 piezas) 300 g (10 piezas)	600W+Grill ( )	4 min	6 – $6\frac{1}{2}$ min $8\frac{1}{2}$ – 9 min	Caliente la bandeja de dorar y úntela con una cucharada de aceite. Disponga las barritas en forma de círculo en la bandeja. Déles la vuelta después de 3 _ minutos (5 piezas) ó 5 minutos (10 piezas).
Nuggets de pollo (congelados)	125 g 250 g	600W+Grill ( )	4 min	$4\frac{1}{2}$ – 5 min $6\frac{1}{2}$ – 7 min	Caliente la bandeja de dorar y úntela con una cucharada de aceite. Ponga los nuggets en la bandeja y colóquela en la parrilla. Déles la vuelta después de 3 minutos (125 g) ó 5 minutos (250 g).

Posición de la resistencia

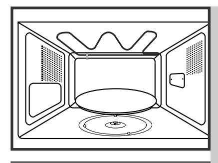


La resistencia se utiliza para el gratinado de alimentos y puede colocarse en una de las dos posiciones siguientes:

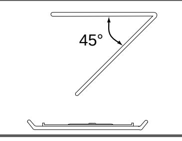
- ***Posición horizontal, para el gratinado o la cocción combinada de grill y microondas.***



No toque la resistencia hasta que se haya enfriado completamente ni emplee una fuerza excesiva cuando varíe su posición.



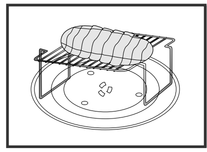
Si desea colocar la resistencia en posición...	Deberá...
Horizontal (gratinado o cocción combinada de grill y microondas)	◆ Tirar de la resistencia hacia usted ◆ Girarla hacia arriba hasta que quede paralela al techo del horno



Cuando limpie la parte superior del interior del horno, tire de la resistencia hacia abajo hasta situarla a 45° y límpiela.

Elección de los accesorios

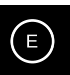
Utilice recipientes aptos para hornos microondas. No use recipientes de plástico platos o tazas de cartón, servilletas, etc.



Si selecciona la modalidad de cocción combinada (grill y microondas), utilice recipientes que además de ser aptos para microondas, también lo sean para la cocción en hornos convencionales. Los utensilios metálicos podrían estropear el horno.

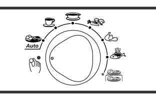
➢ Para más información acerca de los utensilios de cocina apropiados, consulte la página 36.

Función de gratinado

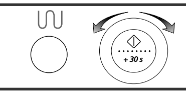


Esta función permite calentar y dorar los alimentos de forma rápida sin necesidad de utilizar las microondas. Junto con su horno se suministra una parrilla metálica para este propósito.

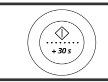
Modelos CE2974/2974T



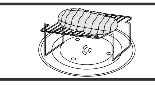
1 Gire el **botón de Control de la Cocción** hasta el símbolo de **Cocción Manual** ( ).



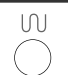
2 Caliente el horno hasta la temperatura requerida pulsando primero el botón ( ) y después ajuste el tiempo de precalentado girando el **botón de dial.**



3 Pulse el botón ( ).

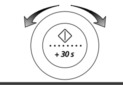


4 Abra la puerta del horno y coloque los alimentos en la parrilla.

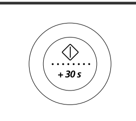


5 Pulse el botón ( )
Resultado: Aparece en la pantalla la siguiente indicación:



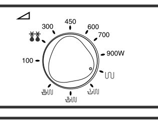


6 Ajuste el tiempo de cocción girando el **botón de dial.**

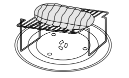


7 Pulse el botón ( ).
Resultado: Se pone en marcha la cocción con el grill, y una vez finalizada
1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal de finalización del proceso suena tres veces (una vez cada minuto).
3) Aparece de nuevo la hora en la pantalla.

Modelos CE2914/2914T



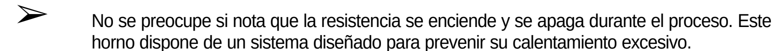
1 Caliente el horno hasta la temperatura requerida girando primero el botón de **Control de la Potencia de Cocción** hasta el símbolo de gratinado ( ) y después el botón **Temporizador** según convenga.



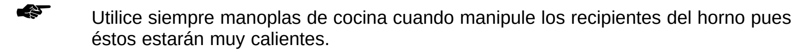
2 Abra la puerta del horno y coloque los alimentos en la parrilla.

3 Ajuste el tiempo de cocción apropiado.

➢ No se preocupe si nota que la resistencia se enciende y se apaga durante el proceso. Este horno dispone de un sistema diseñado para prevenir su calentamiento excesivo.



☛ Utilice siempre manoplas de cocina cuando manipule los recipientes del horno pues éstos estarán muy calientes.



☛ Compruebe que la resistencia esté en posición horizontal.



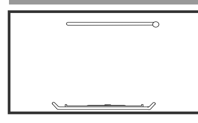
Función combinada de microondas y gratinado

Por medio de este programa es posible combinar las microondas y la radiación del grill, lo que permite una cocción rápida y el dorado de los alimentos al mismo tiempo.

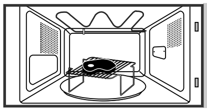


- Utilice SIEMPRE recipientes apropiados tanto para hornos microondas como para hornos convencionales. Los de cerámica y los de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos de manera uniforme.
- Utilice SIEMPRE las manoplas de cocina cuando manipule recipientes que hayan estado dentro del horno puesto que estarán muy calientes.

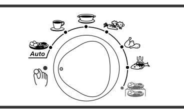
Modelos CE2974/2974T



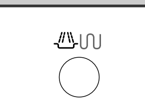
1 Asegúrese de que la resistencia esté en posición horizontal; para más información, consulte la página 29.



2 Abra la puerta del horno. Ponga los alimentos en la parrilla y colóquela sobre el plato de cristal. Cierre la puerta del horno.



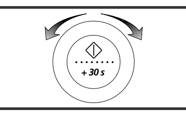
3 Gire el botón de **Control de la Potencia de Cocción** hasta el símbolo de **Cocción Manual** ( ).



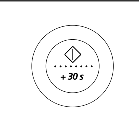
4 Pulse el botón de **Cocción Combinada** ( ).

➢ Seleccione el nivel de potencia apropiado pulsando el botón de Cocción Combinada ( ) las veces necesarias hasta que aparezca en la pantalla el nivel de potencia deseado (600W, 450W, 300W).

☞ La temperatura del grill no puede modificarse.



5 Ajuste el tiempo de cocción girando el **botón de dial** según se requiera.



6 Pulse el botón ( ).

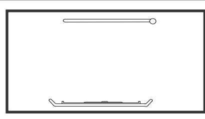
<u>**Resultado:**</u> Se inicia el proceso de cocción combinada y una vez finalizado:
1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal de finalización del proceso suena tres veces (una vez cada minuto).
3) Aparece de nuevo la hora en la pantalla.

➢ La potencia máxima de microondas para la cocción combinada es de 600 W.

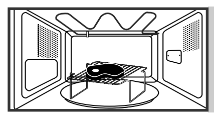
Función combinada de microondas y gratinado (continuación)



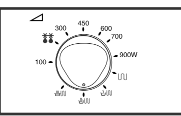
Modelos CE2914/2914T



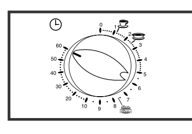
1 Asegúrese de que la resistencia esté en posición horizontal; para más información, consulte la página 29.



2 Abra la puerta del horno.
Ponga los alimentos en la parrilla y colóquela sobre el plato de cristal.
Cierre la puerta del horno.



3 Ajuste el nivel de potencia apropiado (, ,) girando el **botón de Control de la Potencia de Cocción.**

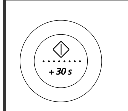


4 Ajuste el tiempo de cocción girando el **botón Temporizador.**
(Por ejemplo: 60 minutos)
<u>Resultado:</u> Se inicia el proceso de cocción combinada.

➢ La potencia máxima de microondas para la cocción combinada es de 600 W.

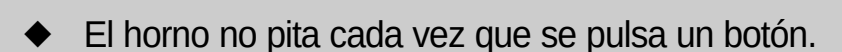
Desconexión de la señal acústica (CE2974/2974T)



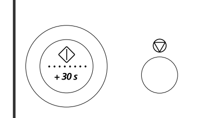


1 Pulse simultáneamente los botones (◇) y (▽).

Resultado: ◆ Aparece en la pantalla la siguiente indicación: OFF



◆ El horno no pita cada vez que se pulsa un botón.



2 Para conectar de nuevo la señal acústica, repita la operación anterior (▽) y (◇).

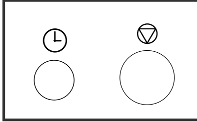
Resultado: ◆ Aparece en la pantalla la siguiente indicación: On

◆ El horno funciona de nuevo con la señal acústica activada.

Programa de bloqueo de seguridad (CE2974/2974T)

Este horno microondas dispone de un programa especial de seguridad para los niños. Esta función protege el horno contra la posible manipulación por parte de una persona que no esté familiarizada con su funcionamiento.

El horno se puede bloquear en cualquier momento.

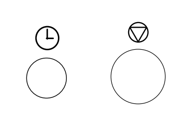


1 Pulse simultáneamente los botones (▽) y (🕒).

Resultado: ◆ Aparece en la pantalla la siguiente indicación:



◆ El horno queda bloqueado (no es posible elegir ninguna función).



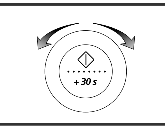
2 Para desbloquear el horno, repita la operación anterior (▽) y (🕒).

Resultado: ◆ El horno funciona de manera normal.

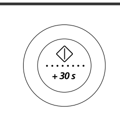
Función de memoria (CE2974/2974T)



Esta función guarda en la memoria el último nivel de potencia utilizado.



1 Ajuste el tiempo de cocción girando el **botón de dial.**



2 Pulse el botón (◇).

➢ 1) Una vez transcurrido el tiempo de cocción el horno emite 3 pitidos. (Una vez cada minuto).
La modalidad de cocción se ajusta de nuevo según la última elección.

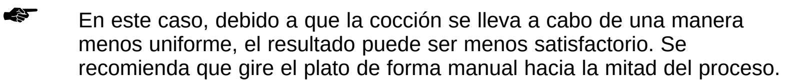
2) Si no se realiza ninguna operación después de abrir y cerrar la puerta una vez, la modalidad de cocción se ajusta de nuevo después de 30 segundos.

3) Pulse el botón **Cancelar** (⊘) y la modalidad de cocción se ajustará de nuevo.



Detención manual del plato de cristal

Cuando utilice platos muy grandes que queden justos dentro del horno, puede detener la rotación del plato de cristal por medio del botón de detención del plato de cristal ( ).

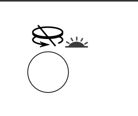


En este caso, debido a que la cocción se lleva a cabo de una manera menos uniforme, el resultado puede ser menos satisfactorio. Se recomienda que gire el plato de forma manual hacia la mitad del proceso.

Atención! Nunca accione el plato giratorio si no hay comida en el horno.

Motivo : puede causar fuego o dañar la unidad.

Modelos CE2974/2974T

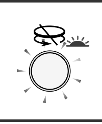


1 Pulse el botón de **Detención del plato de cristal** ( ).

Resultado:
- Aparece en la pantalla la siguiente indicación:



- El plato de cristal no gira.

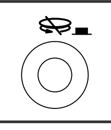


2 Para que el plato de cristal gire de nuevo, pulse otra vez el botón de **Detención del plato de cristal** ( ).

Resultado:
- El plato de cristal gira de manera normal.

➢
- No pulse el botón tecla de encendido/apagado( ) del plato giratorio durante el proceso de cocción.
- El plato no girará cuando la tecla está en “ON”.

Modelos CE2914/2914T



1 Pulse el botón de **Detención del plato de cristal** ( ).

Resultado: Si es posible pulsar el botón, el plato de cristal girará.
Si no al pulsar el botón éste no responde, el pato de cristal no girará.

➢
- No pulse el botón de **Detención del plato de cristal** ( ) durante el proceso de cocción.

Utensilios de cocina



Para cocinar alimentos en el horno microondas es necesario que las microondas puedan penetrar en los alimentos sin que el recipiente que se emplee las refleje o las absorba. Por esto hay que prestar especial atención al elegir los utensilios de cocina. Si en ellos se especifica que son aptos para hornos microondas, no debe preocuparse.

En la siguiente tabla se incluye una lista de los utensilios de cocina más frecuentes y se indica si se pueden utilizar en el horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Aptos para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓ ✗	Pueden usarse trozos pequeños para proteger determinadas zonas de los alimentos y evitar que se cuezan demasiado. Si el papel está muy cerca de las paredes del horno o si usa mucha cantidad, pueden producirse arcos eléctricos.
Bandejas de papel de estraza	✓	No precalentar durante más de ocho minutos.
Porcelana y loza	✓	La porcelana, la cerámica y la loza pueden utilizarse normalmente a menos que tengan adornos de metal.
Platos desechables de poliéster	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en este tipo de platos.
Embalajes de comida rápida:		
• Recipientes y vasos de poliestireno	✓	Pueden usarse para calentar los alimentos. Si se calientan demasiado, el poliestireno se derrite.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden quemarse.
• Papel reciclado o adornos de metal	✗	Pueden producirse arcos eléctricos.
Cristalerías:		
• Fuentes refractarias	✓	Pueden utilizarse siempre que no tengan adornos de metal.
• Cristalerías finas	✓	Pueden usarse para calentar alimentos sólidos o líquidos. El cristal fino puede romperse si se calienta demasiado.
• Botes de cristal	✓	Deben utilizarse destapados y sólo para calentar alimentos.
Metal:		
• Platos	✗	Pueden producirse arcos eléctricos o fuego.
• Alambres de cierre	✗	
Papel:		
• Platos, vasos, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También pueden servir para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Puede producir arcos eléctricos.
Plástico:		
• Recipientes	✓	Deben utilizarse recipientes resistentes al calor. Otros tipos de plásticos pueden decolorarse o deformarse a temperaturas altas. No use plástico de melamina.
• Film transparente	✓	Puede usarse para conservar la humedad de los alimentos. No debe estar en contacto con ellos.
• Bolsas para congelar	✓ ✗	Sólo si están indicadas para poner en el horno o se pueden hervir. No deben estar cerradas herméticamente. Perfórelas si es necesario.
Papel parafinado o antigrasa	✓	Puede usarse para conservar la humedad de los alimentos y para evitar salpicaduras.

Guía de cocina



MICROONDAS

La energía de microondas penetra en los alimentos al ser atraída y absorbida por su contenido de agua, grasas y azúcares.
Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan con rapidez; y de la fricción producida por este movimiento resulta el calor que hace que los alimentos se cocinen.

COCCIÓN

Utensilios de cocina para la cocción con microondas:
Los utensilios de cocina deben permitir que las microondas pasen a través de ellos para maximizar la eficacia de la cocción. Las microondas se reflejan en metales como el acero inoxidable, el aluminio y el cobre; pero pueden pasar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel o la madera. Por esto, los alimentos nunca deben cocinarse en recipientes metálicos.

Alimentos que se pueden cocinar con microondas:
Con microondas se pueden cocinar muchos tipos de alimentos; entre ellos verduras frescas o congeladas, frutas, pasta, arroz, legumbres, alubias, pescados y carnes. También se pueden hacer en un horno microondas salsas, natillas, sopas, pudines, conservas y chutneys. En general, la cocina con microondas es ideal para cualquier tipo de comida que se haría normalmente en una cocina convencional; por ejemplo, para derretir mantequilla o chocolate (consulte el apartado de consejos especiales).

Tapado de los alimentos durante la cocción
Tapar los alimentos durante la cocción es muy importante ya que el vapor de agua que se produce contribuye al proceso de cocción. Los alimentos se pueden tapar de diversas maneras; por ejemplo con platos de cerámica, cubiertas de plástico o film transparente apto para microondas.

Tiempos de reposo
Después de la cocción es muy importante dejar reposar los alimentos para que su temperatura interior se equilibre.

Guía de cocina para verduras congeladas

Utilice un bol con tapa apto para microondas. Cocine las verduras tapadas durante el tiempo mínimo (consulte la tabla) y continúe la cocción según sus preferencias.
Remueva las verduras dos veces durante la cocción y una después. Añada sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Mantenga el recipiente tapado durante el tiempo de reposo.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Espinacas	150 g	600 W	5-6	2-3	Añada 15 ml de agua fría (1 cucharada).
Brécol	300 g	600 W	8-9	2-3	Añada 30 ml de agua fría (2 cucharadas).
Guisantes	300 g	600 W	7-8	2-3	Añada 15 ml de agua fría (1 cucharada).
Judías verdes	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Añada 30 ml de agua fría (2 cucharadas).
Menestra (zanahoria, guisantes, maíz)	300 g	600 W	7-8	2-3	Añada 15 ml de agua fría (1 cucharada).
Menestra (estilo chino)	300 g	600 W	7 ½-8 ½	2-3	Añada 15 ml de agua fría (1 cucharada).



Guía de cocina para verduras frescas

Utilice un bol con tapa apto para microondas. Añada de 30 a 45 ml de agua (2 ó 3 cucharadas) por cada 250 gramos de verduras, a menos que se recomiende otra cantidad (consulte la tabla). Cocine las verduras tapadas durante el tiempo mínimo (consulte la tabla) y continúe la cocción según sus preferencias.
Remueva las verduras una vez durante la cocción y otra después. Añada sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Mantenga el recipiente tapado durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras en trozos de igual tamaño. Cuanto más pequeños sean los trozos, menos tardarán en cocinarse.

Todas las verduras frescas se deben cocinar usando la potencia máxima de microondas (900 W).

Tipo de verdura	Cantidades	Cocción (min)	Reposo (min)	Instrucciones
Brécol	250 g 500 g	3 1/2-4 6-7	3	Corte los cogollos a la misma medida y colóquelos de manera que el tallo quede hacia el centro.
Coles de Bruselas	250 g	5-5 1/2	3	Añada 60 – 75 ml de agua (5 – 6 cucharadas).
Zanahorias	250 g	3 1/2-4	3	Corte las zanahorias en rodajas del mismo tamaño.
Coliflor	250 g 500 g	4-4 1/2 6 1/2-7 1/2	3	Corte los cogollos a la misma medida. Los más grandes córtelos por la mitad. Colóquelos de manera que el tallo quede hacia el centro.
Calabacines	250 g	3-3 1/2	3	Corte los calabacines en rodajas. Añada 30 ml de agua (2 cucharadas) o un trozo de mantequilla. Cocínelos hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250 g	2 1/2 -3	3	Corte las berenjenas en rebanadas pequeñas y rocíelas con una cucharada de zumo de limón.
Puerros	250 g	3-3 1/2	3	Corte los puerros en rebanadas gruesas.
Setas	125 g 250 g	1-1 1/2 2-2 1/2	3	Coloque setas pequeñas enteras o setas en trozos. No añada agua. Rocíelas con zumo de limón y alíñelas con sal y pimienta. Escúrralas antes de servirlas.
Cebollas	250 g	4-4 1/2	3	Corte las cebollas en rodajas o en mitades. Añada sólo 15 ml de agua (1 cucharada).
Pimientos	250 g	3 1/2 -4	3	Corte los pimientos en trozos pequeños.
Patatas	250 g 500 g	3-4 6-7	3	Pese las patatas una vez peladas y córtelas en trozos del mismo tamaño (mitades o cuartos).
Nabos	250 g	4 1/2-5	3	Corte los nabos en cubos pequeños.

Guía de cocina



Guía de cocina para arroz y pasta

Arroz: Utilice un bol grande con tapa, apto para microondas (el arroz dobla su volumen al cocerse). Cocínelo tapado.
Una vez transcurrido el tiempo de cocción remuévalo, añada sal o hierbas y mantequilla y déjelo reposar.
Observación: es posible que el arroz no absorba toda el agua durante la cocción.

Pasta: Utilice un bol grande apto para microondas. Añada agua hirviendo y un poco de sal y remueva bien. Cocine la pasta sin tapar.
Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Tape la pasta durante el tiempo de reposo y escúrrala bien antes de servirla.

Tipo de alimentos	Cantidades	Potencia	Cocción (min)	Reposo (min)	Instrucciones
Arroz blanco (vaporizado)	250 g 375 g	900 W	15-16 $17^1/_2$-$18^1/_2$	5	Añada 500 ml de agua fría. Añada 750 ml de agua fría.
Arroz integral (vaporizado)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Añada 500 ml de agua fría. Añada 750 ml de agua fría.
Arroz mixto (arroz + arroz salvaje)	250 g	900 W	16-17	5	Añada 500 ml de agua fría.
Maíz mixto (arroz + maíz)	250 g	900 W	17-18	5	Añada 400 ml de agua fría.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Añada 1.000 ml de agua caliente.

Guía de cocina



RECALENTADO

El horno microondas calienta los alimentos en una fracción del tiempo que se requiere en los hornos o en las cocinas convencionales.
Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos de recalentado de las tablas que aparecen a continuación. Los tiempos de las tablas están calculados para líquidos a una temperatura ambiente de entre 18 y 20ºC, o para alimentos refrigerados a una temperatura de entre 5 y 7ºC.

Tamaño de los alimentos

Evite calentar piezas muy grandes, por ejemplo trozos grandes de carne. Tienden a cocerse y secarse demasiado por fuera antes de que el centro se caliente. Resulta mejor calentar piezas más pequeñas.

Niveles de potencia y remoción

Algunos alimentos se pueden calentar utilizando una potencia de 900 W mientras que otros necesitan potencias menores: 600W, 450W, o incluso 300W.
Utilice las tablas como guía. En general es mejor calentar los alimentos a una potencia baja si son delicados, si hay una gran cantidad de ellos o si existe la posibilidad de que se calienten demasiado deprisa (por ejemplo los pastelillos).

Remueva bien o dé la vuelta a los alimentos durante el proceso para obtener un mejor resultado y, si es posible, remuévalos de nuevo antes de servirlos.

Tenga especial cuidado cuando caliente líquidos o alimentos infantiles. Para evitar que los líquidos hiervan y pueda quemarse, remueva antes, durante y después de calentarlos. Se recomienda poner una cuchara de plástico dentro de los líquidos. Evite calentar demasiado los alimentos; se podrían estropear. Es preferible ajustar un tiempo de cocción bajo y añadir más en caso de que sea necesario.

Calentado y tiempos de reposo

Cuando caliente alimentos por primera vez es aconsejable que tome nota del tiempo que tardan, como referencia para ocasiones posteriores.

Asegúrese siempre de que los alimentos se hayan calentado completamente.

Deje reposar los alimentos durante un corto periodo de tiempo después de calentarlos para permitir que la temperatura se equilibre. El tiempo de reposo recomendado es de entre 2 y 4 minutos, a no ser que en la tabla se indique uno diferente.

Tenga especial cuidado cuando caliente alimentos infantiles. Consulte la sección “Precauciones”.

RECALENTADO DE LÍQUIDOS

Deje siempre un tiempo de reposo de al menos 20 segundos después de que el horno se haya apagado para permitir que la temperatura se equilibre. Si es necesario, remueva los líquidos mientras los calienta y hágalo SIEMPRE después de calentarlos. Para evitar que los líquidos hiervan y pueda quemarse, ponga dentro una cuchara de plástico y remueva antes, durante y después de calentarlos.

RECALENTADO DE ALIMENTOS INFANTILES

ALIMENTOS PARA NIÑOS: Coloque los alimentos en un plato hondo de cerámica y cúbralos con una tapa de plástico. ¡Remueva bien después de calentarlos! Déjelos reposar durante 2 ó 3 minutos antes de servirlos, remuévalos de nuevo y compruebe su temperatura. Se recomienda una temperatura de entre 30 y 40ºC.

LECHE PARA NIÑOS: Ponga la leche en una botella de cristal esterilizada y caliéntela destapada. Nunca caliente un biberón con la tetina puesta; podría explotar al calentarse. ¡Agite bien antes del tiempo de reposo y hágalo de nuevo antes de servir! Compruebe siempre la temperatura de la leche o de los alimentos antes de dárselos al niño. Se recomienda una temperatura de unos 37ºC.

OBSERVACIÓN:
Para evitar quemaduras es particularmente necesario comprobar cuidadosamente los alimentos infantiles antes de servirlos. Utilice como guía para el recalentado de alimentos los niveles de potencia y los tiempos que se indican en la tabla que aparece a continuación.

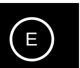
Guía de cocina

Recalentado de líquidos y alimentos

Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en esta tabla.

Tipo de alimentos	Cantidades	Potencia	Recalentado (min)	Reposo (min)	Instrucciones
Bebidas café, té y agua)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	900 W	$1-1\frac{1}{2}$ $1\frac{1}{2}-2$ $2\frac{1}{2}-3$ $3-3\frac{1}{2}$	1 - 2	Ponga las bebidas dentro de las tazas y caliéntelas destapadas. Si desea calentar una taza, colóquela en el centro; dos, una frente a la otra; tres o cuatro, en cír culo. Déjelas reposar dentro del horno y remuévalas bien.
Sopas (refrigeradas)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	$2-2\frac{1}{2}$ $2\frac{1}{2}-3$ $3-3\frac{1}{2}$ $3\frac{1}{2}-4$	2 - 3	Ponga la sopa dentro de un bol o un plato hondo de cerámica y tápela con una tapa de plástico. Remuévala después de calentarla y antes de servirla.
Estofados (refrigerados)	350 g	600 W	$4\frac{1}{2} - 5\frac{1}{2}$	2 - 3	Ponga el estofado dentro de un plato hondo de cerámica y tápelo con una tapa de plástico. Remuévalo ocasionalmente durante el proceso y hágalo de nuevo antes del tiempo de reposo y antes de servirlo.
Pasta con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	$3\frac{1}{2} - 4\frac{1}{2}$	3	Ponga la pasta (por ejemplo espaguetis o fideos) en un plato de cerámica y cúbrala con film transparente. Remuévala antes de servirla.
Pasta rellena con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	4- 5	3	Ponga la pasta (por ejemplo ravioles o tortellini) en un plato hondo de cerámica y tápela con una tapa de plástico. Remuévala ocasionalmente durante el proceso y hágalo de nuevo antes del tiempo de reposo y antes de servirla.
Comidas preparadas (refrigeradas)	350 g 450 g 550 g	600 W	$4\frac{1}{2} - 5\frac{1}{2}$ 5-6 $5\frac{1}{2} - 6\frac{1}{2}$	3	Ponga los alimentos en un plato de cerámica y tápelos con film transparente apto para microondas.

Guía de cocina



Guía para el recalentado simultáneo de dos platos

Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en esta tabla.

Tipo de alimentos	Cantidades	Potencia	Recalentado (min)	Reposo (min)	Instrucciones
Sopa (refrigerada)	2 x 250 g 2 x 350 g	900 W	$3\frac{1}{2}$-$4\frac{1}{2}$ 5-6	2 - 3	Ponga la sopa dentro de dos platos hon dos de cerámica y tápelos. Coloque un plato sobre el plato de cristal y el otro sobre la parrilla. Remueva la sopa después de calentarla y antes de servirla.
Curry de pollo y arroz (refrigerado)	2 x 350 g	600 W	7-$8\frac{1}{2}$	3	Ponga una porción de cada uno de los alimentos refrigerados en cada uno de los dos platos de cerámica y cúbralos con film transparente. Coloque un plato sobre el plato de cristal y el otro sobre la parrilla.
Comidas preparadas (refrigeradas)	2 x 350 g	600 W	$7\frac{1}{2}$-9	3	Ponga cada una de las dos comidas preparadas de 2 ó 3 componentes en un plato de cerámica y cúbralos con film transparente. Coloque un plato sobre el plato de cristal y el otro sobre la parrilla.

Recalentado de alimentos y leche para niños

Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en esta tabla.

Tipo de alimentos	Cantidades	Potencia	Recalentado	Reposo (min)	Instrucciones
Alimentos infantiles (verduras + carne)	190 g	600 W	30 seg	2 - 3	Ponga los alimentos en un plato hondo de cerámica y caliéntelos tapados. Remuévalos después de calentarlos y déjelos reposar durante 2 ó 3 minutos. Remueva bien antes de servirlos y compruebe su temperatura.
Papillas (granos + leche + fruta)	190 g	600 W	20 seg	2 - 3	Ponga los alimentos en un plato hondo de cerámica y caliéntelos tapados. Remuévalos después de calentarlos y déjelos reposar durante 2 ó 3 minutos. Remuévalos de nuevo y compruebe su temperatura antes de servirlos.
Leche para niños	100 ml 200 ml	300 W	30 – 40 seg entre 1 min y 1 min 10 seg	2 - 3	Remueva o agite bien la leche y póngala dentro de una botella de cristal esterilizada en el centro del plato de cristal. Caliéntela sin taparla. Agítela y déjela reposar durante al menos 3 minutos. Agítela de nuevo y compruebe su temperatura antes de servirla.

Guía de cocina

DESCONGELACIÓN

Las microondas proporcionan una manera excelente para descongelar alimentos, ya que lo hacen suavemente en un corto periodo de tiempo. Esto puede representar una gran ventaja, por ejemplo en el caso de que lleguen comensales de improviso.

Las aves deben descongelarse por completo antes de proceder a su cocción. Retire todos los cierres de metal y los envoltorios para permitir que escurra el líquido producido por la descongelación.

Coloque los alimentos congelados dentro de un plato y déjelos destapados. Déles la vuelta en la mitad del proceso. Escurra el líquido y saque los menudillos en cuanto sea posible.
Compruebe el estado de los alimentos de vez en cuando para asegurarse de que no se estén calentando.
Si las partes más pequeñas o delgadas se comienzan a calentar, puede protegerlas durante la descongelación cubriéndolas con pequeñas tiras de papel de aluminio.

Si la superficie externa del ave se empieza a calentar, detenga el proceso y déjela reposar durante unos 20 minutos antes de continuar con la descongelación.
Deje reposar el pescado, la carne o el ave para completar el proceso de descongelación. El tiempo de reposo para la completa descongelación varía según la cantidad que se desee descongelar. Consulte la tabla que aparece a continuación.

Advertencia: Los alimentos de forma aplanada se descongelan mejor que los más gruesos.
Las cantidades pequeñas se descongelan más rápido que las grandes.
Recuerde esta advertencia siempre que congele o descongele alimentos.

Utilice la siguiente tabla como guía para descongelar alimentos que se encuentren a una temperatura de entre –18 y –20°C.

Todos los alimentos se deben descongelar utilizando el nivel de potencia para la descongelación (180 W).

Tipo de alimentos	Cantidades	Descong (min)	Reposo (min)	Instrucciones
Carnes				
Carne picada	200 g 400 g	6 - 7 10 - 12	15 - 30	Ponga la carne en un plato de cerámica y proteja las partes más delgadas con papel de aluminio. ¡Dé la vuelta a la carne en la mitad del proceso de descongelación!
Filetes de cerdo	250 g	7 - 8		
Aves				
Pollo troceado	500 g (2 piezas)	14 - 15	15 - 60	Coloque primero las piezas con la piel hacia abajo, o el pollo entero con la pechuga hacia abajo, en un plato de cerámica. Proteja las partes más delgadas con papel de aluminio. ¡Dé la vuelta al pollo en la mitad del proceso de descongelación!
Pollo entero	1200 g	32 - 34		
Pescados				
Filetes de pescado	200 g	6 - 7	10 - 25	Ponga el pescado en el centro de un plato de cerámica y proteja las partes más delgadas o la cola del pescado entero con papel de aluminio. ¡Déle la vuelta en la mitad del proceso de descongelación!
Pescado entero	400 g	11 - 13		
Frutas				
Fresas, moras, etc.	250 g	6 - 7	5 - 10	Distribuya las frutas en un plato grande de cristal.
Pan				
Panecillos (50 g aprox.)	2 panecillos 4 panecillos	$1\text{-}1\frac{1}{2}$ $2\frac{1}{2}\text{-}3$	5 - 20	Coloque los panecillos en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina en el centro del plato de cristal. ¡Déle la vuelta en la mitad del proceso de descongelación!
Tostadas	250 g	$4\text{-}4\frac{1}{2}$		
Pan alemán (harina de trigo y centeno)	500 g	7-9		

Guía de cocina

E

GRILL

La resistencia del grill se encuentra en la parte superior del interior del horno y sólo funciona cuando la puerta del horno está cerrada y el plato de cristal está girando. La rotación del plato de cristal permite un dorado más uniforme de los alimentos. Si calienta el grill con antelación durante 4 minutos, los alimentos se dorarán más rápido.

Recipientes para gratinar:
Los recipientes deben ser resistentes al fuego y pueden tener partes metálicas. No utilice recipientes de plástico ya que se podrían derretir.

Alimentos que se pueden hacer al grill:
Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, lonchas de bacon o jamón ahumado, filetes finos de pescado, bocadillos y tostadas con cualquier tipo de ingredientes encima.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:

Siempre que utilice la modalidad de grill, asegúrese de que la resistencia se encuentre en posición horizontal en la parte superior del interior del horno. Recuerde que debe colocar los alimentos en la parrilla a no ser que se recomiende otra cosa en las instrucciones.

MICROONDAS Y GRILL

Esta modalidad combina el calor procedente de las radiaciones del grill con la rapidez de la cocción con microondas y sólo funciona cuando la puerta del horno está cerrada y el plato de cristal está girando. La rotación del plato de cristal permite un dorado más uniforme de los alimentos. Este modelo dispone de tres niveles en la modalidad combinada:
600 W + Grill, 450 W + Grill y 300 W + Grill.

Recipientes para la modalidad combinada de microondas y grill:
Utilice recipientes resistentes al fuego a través de los cuales puedan pasar las microondas. No use recipientes metálicos ni de plástico. Estos últimos se podrían derretir.

Alimentos que se pueden cocinar en la modalidad combinadas de microondas y grill:
Esta modalidad es conveniente para cualquier tipo de alimentos que se tengan que recalentar y dorar a la vez (por ejemplo pasta al horno); así como para platos que requieran un tiempo de cocción corto para dorar la parte superior. Además, esta modalidad es ideal cuando se desea que la parte exterior de los alimentos quede tostada y crujiente (por ejemplo piezas de pollo. Se les deberá dar la vuelta en la mitad del proceso). Para más información, consulte la tabla de guía de cocción con el grill.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:

Siempre que utilice la modalidad combinada de microondas y grill, asegúrese de que la resistencia se encuentre en posición horizontal en la parte superior del interior del horno. Recuerde que debe colocar los alimentos en la parrilla a no ser que se recomiende otra cosa en las instrucciones, en cuyo caso deben colocarse directamente sobre el plato de cristal. Para más información, consulte la tabla que aparece a continuación.

Si desea dorar los alimentos por ambos lados, déles la vuelta en la mitad del proceso.

Guía de cocina



Guía de cocción de alimentos frescos con el grill

Caliente el horno con el grill durante 4 minutos.
Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en esta tabla.

Tipo de alimentos	Cantidades	Potencia	Tiempo (1º lado, min)	Tiempo (2º lado, min)	Instrucciones
Tostadas	4 rebanadas (25 g c/u)	Sólo grill	$3^1/_2$-$4^1/_2$	3-4	Coloque las rebanadas una al lado de otra en la parrilla.
Panecillos	2 – 4 panecillos	Sólo grill	$2^1/_2$-$3^1/_2$	$1^1/_2$-$2^1/_2$	Coloque los panecillos, primero con la parte inferior hacia arriba, directamente sobre el plato de cristal.
Tomates gratinados	200 g (2 piezas) 400 g (4 piezas)	300 W + grill	$3^1/_2$-$4^1/_2$ 5-6	----	Corte los tomates por la mitad y pón gales un poco de queso encima. Dispóngalos en forma de círculo en un plato apropiado y colóquelo en la parrilla.
Tostadas con tomate y queso	4 piezas (300 g)	300 W + grill	4-5	----	Primero tueste las rebanadas de pan. Póngales los ingredientes encima y colóquelas directamente sobre la parrilla. Déjelas reposar durante 2 ó 3 minutos.
Tostadas hawaianas (piña, jamón, lonchas de queso)	2 piezas (300 g) 4 piezas (600 g)	450 W + grill	$3^1/_2$-$4^1/_2$ 6-7	----	Primero tueste las rebanadas de pan. Póngales los ingredientes encima y colóquelas directamente sobre la parrilla. Déjelas reposar durante 2 ó 3 minutos.
Patatas al horno	250 g 500 g	600 W + grill	$4\ ^1/_2$ - $5\ ^1/_2$ $6\ ^1/_2$ - $7\ ^1/_2$	----	Corte las patatas por la mitad y dispón galas en forma de círculo en la parrilla con la parte del corte hacia arriba.
Gratinados Patatas o Verduras (refrigeradas)	500 g	450 W + grill	9-11	----	Ponga los alimentos en un recipiente apropiado y colóquelo en la parrilla. Deje reposar de 2 a 3 minutos.
Pollo troceado	450 g (2 piezas) 650 g (2 – 3 piezas) 850 g (4 piezas)	300 W + grill	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Aliñe las piezas de pollo con aceite y especias y colóquelas en círculo sobre la parrilla con el hueso apuntando hacia el centro. Déjelas reposar durante 2 ó 3 minutos.
Pollo asado	900 g 1100 g	450 W + grill	10-12 12-14	9-11 11-13	Aliñe el pollo con aceite y especias y póngalo directamente sobre el plato de cristal, primero con la pechuga hacia abajo y después déle la vuelta. Déjelo reposar durante 5 minutos.
Chuletas de cordero	400 g (4 piezas)	Sólo grill	10-12	8-9	Aliñe las chuletas con aceite y especias y colóquelas en círculo sobre la parrilla. Déjelas reposar durante 2 ó 3 minutos.

Guía de cocina



Guía de cocción de alimentos frescos con el grill

Tipo de alimentos	Cantidades	Potencia	Tiempo (1º lado, min)	Tiempo (2º lado, min)	Instrucciones
Filetes de cerdo	 250 g (2 piezas) 500 g (4 piezas)	Micr + grill	(300W+grill) 6-7 8-10	(sólo grill) 5-6 7-8	Aliñe los filetes con aceite y especias y colóquelos en círculo sobre la parrilla. Déjelos reposar durante 2 ó 3 minutos.
Pescado asado	450 g 650 g	300 W + grill	6-7 7-8	7-8 8-9	Aliñe el pescado con aceite, hierbas y especias. Coloque los pescados uno al lado del otro y en direcciones opuestas sobre la parrilla.
Manzanas al horno	2 manzanas (400 g aprox.) 4 manzanas (800 g aprox.)	300 W + grill	6-7 10-12	----	Saque el corazón de las manzanas, rellénelas con uvas pasas y mermelada y póngales encima un poco de almendras en rodajas. Coloque las manzanas en un recipiente apropiado y póngalo directamente sobre el plato de cristal.

Guía de cocción de alimentos congelados con el grill

Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en esta tabla.

Tipo de alimentos	Cantidades	Potencia	Tiempo (1º lado, min)	Tiempo (2º lado, min)	Instrucciones
Panecillos (50 g aprox. c/u)	 2 piezas 4 piezas	Micr + grill	300W + grill $1\frac{1}{2}$-2 $2\frac{1}{2}$-3	Sólo grill 2-3 2-3	Coloque los panecillos en círculo y con la parte inferior hacia arriba en el plato de cristal. Gratine el segundo lado hasta lograr el tueste deseado. Déjelos reposar de 2 a 5 minutos.
Barritas de pan Pan de ajo	 200-250g (1 pieza)	Micr + grill	450W+grill $3\frac{1}{2}$-4	Sólo grill 2-3	Coloque la barrita congelada sobre papel de cocina y en diagonal en la parrilla. Deje reposar de 2 a 3 minutos.
Gratinados (verduras o patatas)	400 g	450W + grill	13-15	----	Ponga los alimentos en un recipiente apropiado y colóquelo en la parrilla. Deje reposar de 2 a 3 minutos.
Pasta (canelones, macarrones, lasaña)	400 g	600 W + grill	14-16	----	Ponga la pasta en un recipiente apropia do de forma rectangular y colóquelo directamente sobre el plato de cristal. Deje reposar de 2 a 3 minutos.
Gratinado de pescado	400 g	450W + grill	16-18	----	Ponga el gratinado de pescado en un recipiente apropiado de forma rectangular y colóquelo directamente sobre el plato de cristal. Deje reposar de 2 a 3 minutos.

E

CONSEJOS ESPECIALES

CÓMO DERRETIR MANTEQUILLA
Ponga 50 gramos de mantequilla en un plato hondo pequeño de cristal y cúbrala con una tapa de plástico. Caliéntela con una potencia de 900 W hasta que se derrita (30 ó 40 segundos).

CÓMO DERRETIR CHOCOLATE
Ponga 100 gramos de chocolate en un plato hondo pequeño de cristal. Caliéntelo con una potencia de 450 W hasta que se derrita (de 3 a 5 minutos). Remueva una o dos veces durante el proceso. ¡Utilice las manoplas de cocina para sacarlo del horno!

CÓMO DERRETIR MIEL CRISTALIZADA
Ponga 20 gramos de miel cristalizada en un plato hondo pequeño de cristal y caliéntela con una potencia de 300 W hasta que se derrita (20 ó 30 segundos).

CÓMO DERRETIR GELATINA
Ponga a remojar las láminas de gelatina (10 gramos) en agua fría durante 5 minutos. Escúrralas y póngalas en un bol pequeño de cristal apto para microondas. Caliente la gelatina durante un minuto con una potencia de 300 W y remuévala una vez derretida.

GLASEADOS (PARA TARTAS Y PASTELES)
Mezcle aproximadamente 14 gramos de glaseado instantáneo con 40 gramos de azúcar y 250 ml de agua. Cueza esta mezcla sin taparla en un bol de cristal apto para microondas, con una potencia de 900 W, hasta que el glaseado esté transparente (de $3^1/_2$ a $4^1/_2$ minutos). Remueva dos veces durante el proceso.

MERMELADAS
Ponga 600 gramos de fruta (por ejemplo una mezcla de fresas, moras, etc.) en un bol de cristal con tapa apto para microondas. Añada 300 gramos de azúcar para conservas y remueva bien. Cueza esta mezcla tapada durante 10 ó 12 minutos con una potencia de 900 W. Remueva varias veces durante la cocción y vierta la mermelada directamente en envases pequeños con tapa de rosca. Deje reposar los envases encima de sus tapas durante 5 minutos.

NATILLAS
Mezcle el polvo para natillas con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Ponga esta mezcla en un bol de cristal con tapa apto para microondas y cuézala tapada de $6^1/_2$ a $7^1/_2$ minutos con una potencia de 900 W. Remueva varias veces durante la cocción.

CÓMO TOSTAR RODAJAS DE ALMENDRAS
Extienda uniformemente 30 gramos de almendras en rodajas en un plato de cerámica de tamaño mediano y tuéstelas de $3^1/_2$ a $4^1/_2$ minutos con una potencia de 600 W. Remueva varias veces durante el proceso y déjelas reposar de 2 a 3 minutos dentro del horno. ¡Utilice manoplas de cocina para sacarlas del horno!

Limpieza del horno microondas



Es necesario limpiar con regularidad las siguientes partes del horno para evitar la acumulación de grasa o restos de alimentos:

- ***Superficies interiores y exteriores***
- ***Puerta y áreas de cierre hermético***
- ***Plato de cristal y aro giratorio***



Asegúrese SIEMPRE de que las áreas de cierre hermético de la puerta estén limpias y de que la puerta cierre correctamente.

1. Limpie las superficies exteriores del horno con un paño suave humedecido con agua templada y jabón. Aclare y seque las superficies.

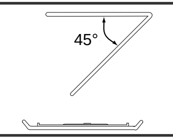
2. Elimine las manchas y salpicaduras del interior del horno y del aro giratorio con un paño con agua y jabón. Aclare y seque.

3. Para eliminar los restos de alimentos y los olores coloque en el plato de cristal una taza con zumo de limón diluido, ajuste la potencia al máximo y ponga el horno en marcha durante diez minutos.

4. El plato de cristal se puede lavar en el lavavajillas siempre que sea necesario.

➢ **NO** vierta agua en los orificios de ventilación. **NO** utilice productos abrasivos ni disolventes químicos. Preste especial atención a las áreas de cierre hermético de la puerta para asegurarse de que:
- No se acumulen restos de alimentos.
- La puerta cierre correctamente.

➢ **Limpie** el interior del horno después de cada uso con una solución suave de detergente. Deje que el horno se enfríe antes de limpiarlo; así evitará posibles quemaduras.



Cuando limpie la parte superior del interior del horno, gire la resistencia hacia abajo hasta situarla a 45° y límpiela.

Almacenamiento y reparación del horno microondas



Al guardar o reparar el horno microondas, tome las siguientes precauciones. No debe utilizar el horno si la puerta o sus áreas de cierre hermético están deterioradas:

- ***Una de las bisagras está rota***
- ***Las áreas de cierre hermético están dañadas***
- ***La carcasa del horno está dañada o curvada***

Las reparaciones sólo debe realizarlas un técnico especializado.



NO intente desmontar la carcasa del horno. Si el horno no funciona correctamente y debe repararlo o sospecha que está defectuoso:
- Desconéctelo de la red eléctrica
- Póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano

➢ Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y limpio.
Motivo: El polvo y la humedad podrían deteriorar las piezas del horno.

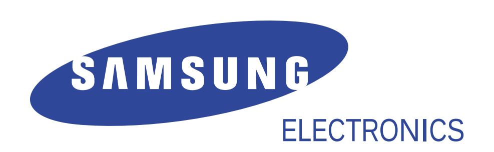
➢ Este horno microondas no está indicado para uso comercial.

Especificaciones técnicas



Debido a la continua mejora de los productos SAMSUNG, tanto las especificaciones de diseño como las instrucciones de uso están sujetas a cambios sin previo aviso.

Modelo	**CE2974 / CE2974T / CE2914 / CE2914T**	
Fuente de alimentación	230 V ~ 50 Hz	
Consumo		
Microondas	1.500 W	
Grill	1.300 W	
Modalidad combinada	2.800 W	
Potencia de salida		
	100 W / 900 W	– 6 niveles (IEC–705): **CE2974/CE2974T** – 7 niveles (IEC–705): **CE2914/CE2914T**
Frecuencia de funcionamiento	2.450 MHz	
Magnetrón	OM75P(31)	
Método de refrigeración	Motor ventilador	
Dimensiones (An x Al x F)		
Exteriores	517 x 297 x 424 mm	
Cavidad del horno	336 x 241 x 349 mm	
Volumen	28 litros	
Peso neto	Aprox. 18 Kg	


SAMSUNG
ELECTRONICS



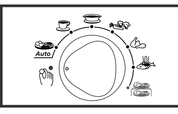
FORNO MICRO-ONDAS
CE2974 / CE2974T
CE2914 / CE2914T

Manual de Instruções

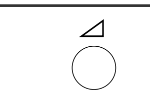
Guia de referência rápido (CE2974/2974T)



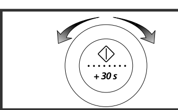
Se pretende cozinhar alguns alimentos



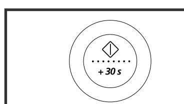
1 Coloque os alimentos no forno.
Rode o **botão de controlo de Cozedura** para **Cozedura Manua** ( ).



2 Seleccione o nível de potência, premindo este botão uma ou mais vezes.

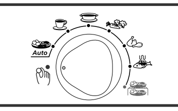


3 Seleccione o tempo de cozedura, rodando o **botão de marcação** como pretende.

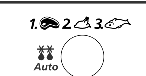


4 Prima .
Resultado: a cozedura tem início.
O forno apita quatro vezes ao terminar a cozedura.

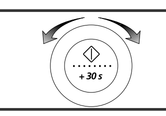
Se pretende descongelar alguns alimentos



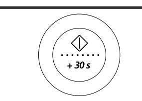
1 Coloque os alimentos congelados no forno.
Rode o botão de **Controlo** até **Cozedura Manual** ( ).



2 Seleccione o tipo de comida, premindo **Auto**( ) uma ou mais vezes.



3 Seleccione o tempo de cozedura, rodando o **botão de marcação** como pretendido.

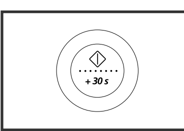


4 Prima .

Guia de referência rápido (CE2974/2974T)

P

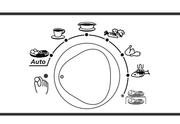
Se pretende adicionar mais um minuto



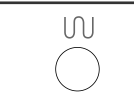
1 Mantenha os alimentos no forno.
Rode o **botão de controlo** até **Cozedura Manual** ( ).
Prima **+30s** uma ou mais vezes, por cada 30 seg. que pretende adicionar.

Se pretende grelhar alguns alimentos

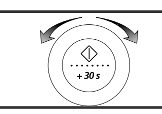
➢ Certifique-se de que o elemento de aquecimento está na posição horizontal.



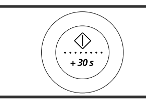
1 Coloque os alimentos no forno.
Rode o botão de **Controlo** até **Cozedura manual**( ).



2 Prima .



3 Seleccione o tempo de cozedura, rodando o **botão de marcação**.

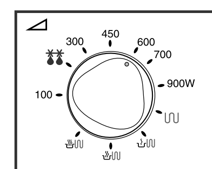


4 Prima .

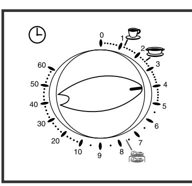
Guia de referência rápido (CE2914/2914T)



Se pretende cozinhar alguns alimentos

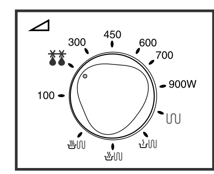


1 Coloque os alimentos no forno.
Seleccione o nível de potência, rodando o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA DE COZEDURA**.

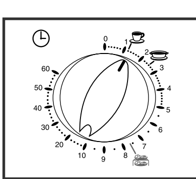


2 Seleccione o tempo de cozedura, rodando o botão do **TEMPO**.

Se pretende descongelar alguns alimentos



1 Rode o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA** até ao símbolo ( ).

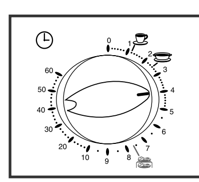


2 Rode o botão de **TEMPO** para seleccionar o tempo necessário.

Guia de referência rápido (CE2914/2914T)

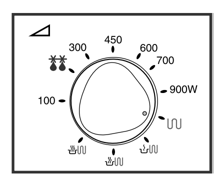


Se pretende regular o tempo de cozedura

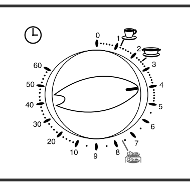


1 Mantenha os alimentos no forno.
Rode o botão de **TEMPO** para o tempo pretendido.

Se pretende grelhar alguns alimentos (consultar a página 29).



1 Rode o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA** para Grill ( ).



2 Rode o botão de **TEMPO** para seleccionar o tempo adequado.

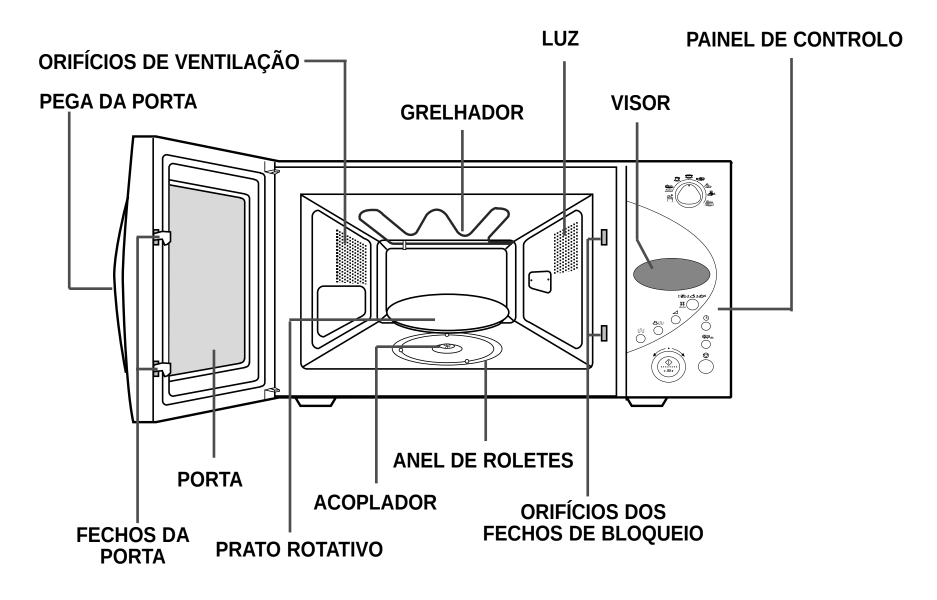
ÍNDICE



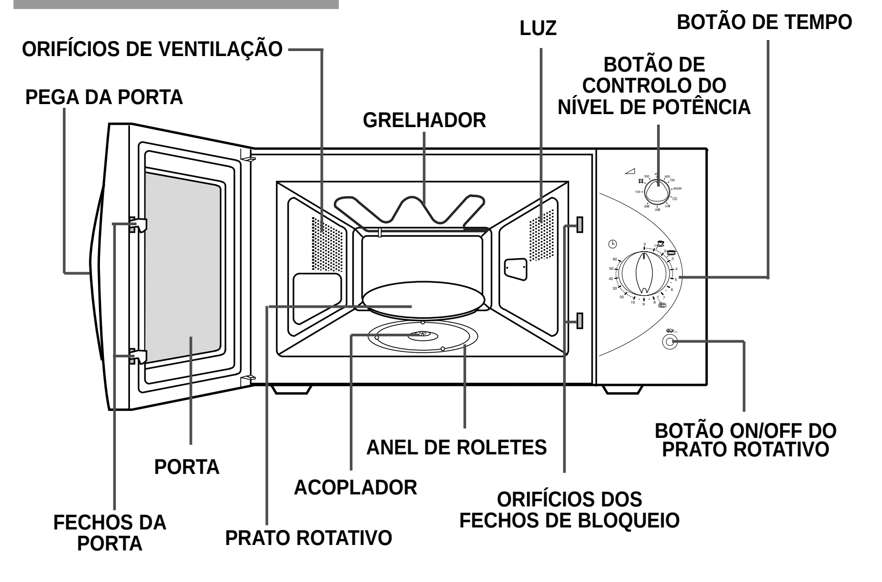
Forno



Modelo : CE2974/2974T

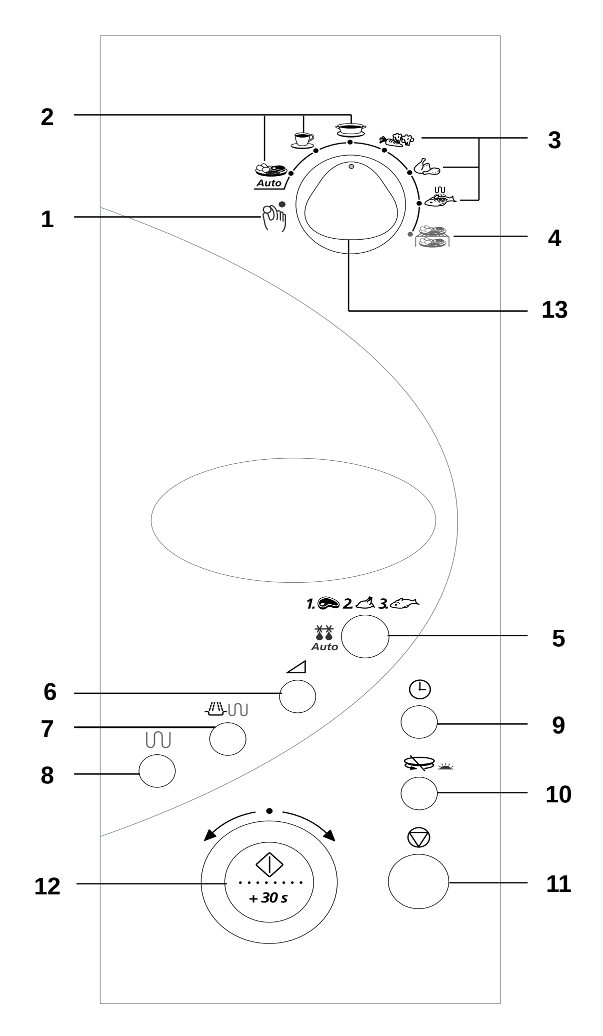


Modelo : CE2914/2914T



Painel de controlo(CE2974/2974T)

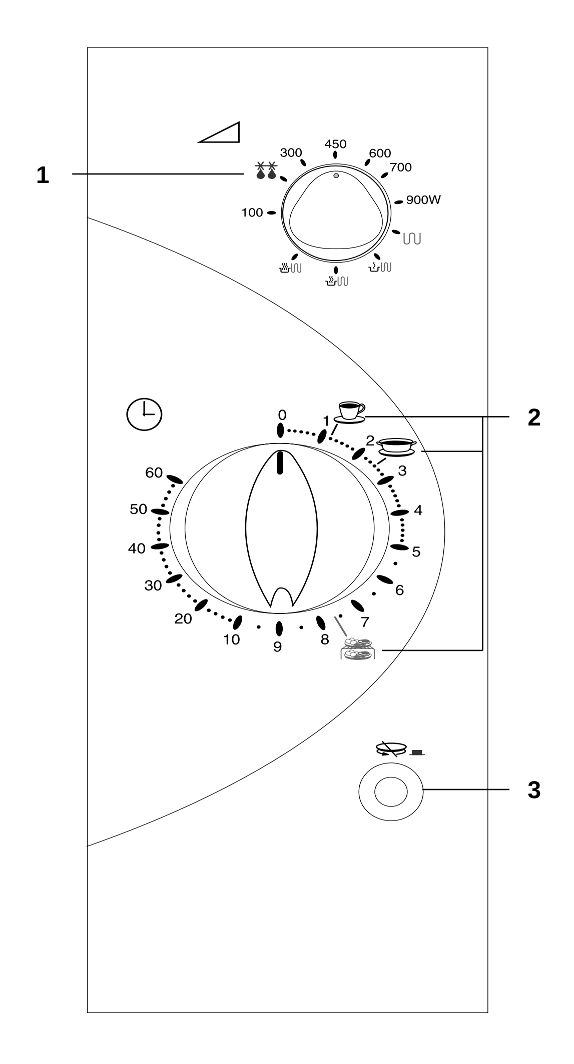




1. SELECÇÃO DE COZEDURA MANUAL
2. SELECÇÃO DE AQUECIMENTO AUTOMÁTICO
3. SELECÇÃO DE COZEDURA AUTOMÁTICA
4. SELECÇÃO DE DUPLA COZEDURA
5. SELECÇÃO DE FUNÇÃO DE DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA
6. SELECÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA
7. SELECÇÃO DO MODO COMBINADO
8. SELECÇÃO DO MODO DO GRELHADOR
9. ACERTO DO RELÓGIO
10. ON/OFF DO PRATO ROTATIVO
11. BOTÃO PARAR/CANCELAR
12. BOTÃO DE INÍCIO/DE MARCAÇÃO (tempo de cozedura, peso e doses)
13. BOTÃO DO CONTROLO DE COZEDURA

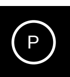
Painel de cozedura (CE2914/2914T)

P

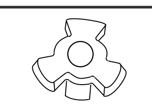


1. DESCONGELAÇÃO
2. AQUECIMENTO RÁPIDO
3. ON/OFF DO PRATO ROTATIVO

Acessórios

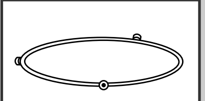


Consoante o modelo que adquiriu, ser-lhe-ão fornecidos vários acessórios que poderá utilizar de diversas formas.



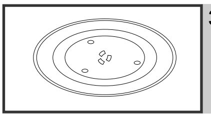
1 **Acoplador**, já colocado sobre o eixo do motor, na base do forno.

Objectivo: Oacoplador faz rodar o prato rotativo.



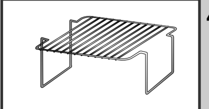
2 **Anel de Roletes**, a ser colocado no centro do forno.

Objectivo: O anel de roletes suporta o prato rotativo.



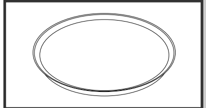
3 **Prato Rotativo**, a ser colocado sobre o anel de roletes, com o encaixe central sobre o acoplador.

Objectivo: O prato rotativo funciona como a superfície principal de cozedura; pode ser facilmente removido para limpeza.



4 **Grelha de Meta**l, a ser colocada sobre o prato rotativo.

Objectivo: A grelha de metal pode ser utilizada para cozinhar dois pratos ao mesmo tempo. Um prato pode ser colocado no prato rotativo e o outro em cima da grelha. A grelha de metal pode ser utilizada para grelhar e na cozedura combinada.



5 **Prato de Tostar (apenas CE2974T/2914T**), ver pág. 27.

Objectivo: O prato de tostar é utilizado para tostar melhor os alimen-tos, no modo de micro-ondas ou de cozedura combinada. Ajuda a manter estaladiça a massa de pasteleiro e de pizzas.



NÃO utilize o micro-ondas sem o anel de roletes e sem o prato rotativo.

Utilizar este manual de instruções



Acabou de adquirir um micro-ondas SAMSUNG. O seu manual de instruções contém diversas informações importantes sobre como cozinhar com o seu forno micro-ondas:

- ***Precauções de segurança***
- ***Acessórios e utensílios adequados***
- ***Sugestões úteis sobre os modos de cozedura***

Na 1ª página poderá encontrar um Guia de Referência Rápido que lhe explica as quatro operações básicas de cozinha:

- ***Cozinhar alimentos***
- ***Descongelar alimentos***
- ***Grelhar alimentos***
- ***Adicionar mais tempo de cozedura***

No início deste manual poderá encontrar algumas ilustrações do forno e do painel de controlo, de modo a que possa encontrar os botões com mais facilidade.

Os procedimentos passo-a-passo utilizam três símbolos diferentes.



PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA DAS MICRO-ONDAS

Caso não observe as seguintes precauções de segurança, poderá ocasionar uma exposição perigosa à energia das micro-ondas.

(a) Em circunstância alguma tente utilizar o micro-ondas com a porta aberta, nem mexa nos fechos de segurança (fechos da porta). Não introduza nenhum tipo de objecto nos orifícios dos fechos de segurança.

(b) Não coloque nenhum objecto entre a porta do forno e a superfície frontal, nem deixe acumular resíduos de alimentos nos vedantes. Certifique-se de que a porta e os vedantes estão limpos, limpando-os após a utilização com um pano húmido e depois com um pano seco e macio.

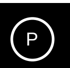
(c) Não utilize o forno caso esteja danificado, até ser reparado por um técnico qualificado para o serviço e formado pelo fabricante.

É extremamente importante que a porta do forno feche correctamente e que não existam danos na:

(1) Porta, vedantes da porta e vedantes em geral
(2) Dobradiças da porta (partidas ou soltas)
(3) Cabo de alimentação

(d) O forno deverá ser regulado ou reparado apenas por um técnico devidamente qualificado para o serviço e formado pelo fabricante.

Precauções de Segurança



Antes de cozinhar alimentos ou aquecer líquidos no seu micro-ondas, certifique-se de que são tomadas as seguintes medidas de segurança.

1 **NÃO** utilize utensílios metálicos no micro-ondas:
- ◆ Recipientes metálicos
- ◆ Louça com decorações douradas ou prateadas
- ◆ Espetos, garfos, etc.

Razão: Poderão ocorrer arcos eléctricos ou faíscas e poderá danificar o forno.

2 **NÃO** aqueça:
- ◆ Recipientes, garrafas ou frascos estanques ou embalados em vácuo
  Ex) Biberões de bébé
- ◆ Alimentos com casca.
  Ex) Ovos, nozes com casca, tomates

Razão: O aumento de pressão no interior poderá fazer com que explodam.
Sugestão: Remova as tampas e perfure a casca, sacos, etc.

3 **NÃO** ligue o micro-ondas quando está vazio.
Razão: Poderá danificar as paredes do micro-ondas.
Sugestão: Deixe sempre um copo com água no interior do micro-ondas. A água irá absorver as micro-ondas caso ligue acidentalmente o micro-ondas sem nada no seu interior.

4 **NÃO** tape os orifícios de ventilação com panos ou papéis.
Razão: Os panos ou papéis poderão incendiar-se dado que o ar que sai do forno está quente.

5 **UTILIZE SEMPRE** luvas para retirar os alimentos do forno.
Razão: Alguns pratos absorvem as micro-ondas e o calor é transferido dos alimentos para o prato. Assim, os pratos ficam quentes.

6 **NÃO** mexa no elemento de aquecimento nem nas paredes interiores do forno.
Razão: Após terminar a cozedura, as paredes poderão estar suficientemente quentes para causar queimaduras, embora pareçam não estar. Não coloque materiais inflamáveis em contacto com as paredes do forno. Deixe arrefecer o forno.

7 Para reduzir o risco de incêndio no interior do forno:
- ◆ Não guarde materiais inflamáveis dentro do forno
- ◆ Remova os arames de selagem dos sacos de papel ou de plástico
- ◆ Não utilize o seu forno micro-ondas para secar papéis
- ◆ Caso surja fumo, mantenha a porta do forno fechada e desligue-o ou retire o cabo de alimentação da tomada

Precauções de Segurança- continuação

8 Tenha particular atenção ao aquecer líquidos e alimentos para bébé

- ◆ Mantenha SEMPRE um tempo de espera de, pelo menos, 20 segundos depois de terminar, de forma a que a temperatura fique uniforme.
- ◆ Mexa durante o aquecimento, se necessário. Mexa SEMPRE depois de aquecer.
- ◆ Tenha cuidado ao pegar no recipiente após o aquecimento. Poderá queimar-se, caso o recipiente esteja demasiado quente.
- ◆ Existe o risco de fervura atrasada.
- ◆ Para evitar o risco de fervura atrasada e eventual queimadura deve colocar uma colher de plástico ou uma pipeta de vidro dentro do líquido e mexer antes, durante e após o aquecimento.

  Razão: Durante o aquecimento de líquidos, o ponto de ebulição pode ser atrasado; isso significa que a fervura pode iniciar-se depois de ter retirado o recipiente do forno. Tenha cuidado para não se queimar.
- ◆ Em caso de queimadura, siga estas instruções de PRIMEIROS SOCORROS:
  - Introduza a área queimada em água fria durante, pelo menos, 10 minutos.
  - Cubra com uma gaze limpa e seca.
  - Não aplique pomadas, óleos ou loções.
- ◆ NUNCA encha o recipienteaté ao cimo e escolha um recipiente que seja mais largo no cimo do que na base, para evitar que o líquido derrame. As garrafas com gargalo estreito poderão igualmente explodir caso aqueçam demasiado.
- ◆ VERIFIQUE SEMPRE a temperatura dos alimentos ou do leite do bébé antes de lho dar.
- ◆ NUNCA aqueça o biberão com a tetina colocada, dado que o biberão poderá explodir se aquecer demasiado.

9 Tenha cuidado para não danificar o cabo de alimentação.

- ◆ Não introduza o cabo na água, nem o ligue em locais com água. Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies aquecidas.
- ◆ Não utilize este aparelho caso o cabo de alimentação, ou a ficha, estejam danificados.

10 Mantenha-se à distância de um braço estendido quando abrir a porta do forno.

Razão: O ar quente, ou vapor, expelido, poderá causar queimaduras.

11 Mantenha o interior do forno limpo.

Razão: Os resíduos de alimentos, ou os salpicos de óleo, agarrados às paredes ou chão do forno poderão causar danos na pintura e reduzir a eficácia do forno.

12 Poderá ouvir uns "cliques" durante o funcionamento, especialmente quando o forno está no modo de descongelação.

Razão: Quando muda a potência de saída, poderá ouvir esse som. Esta situação é normal.

13 Quando o micro-ondas é posto a funcionar sem qualquer carga no interior, a alimentação será cortada automati-camente, por motivos de segurança. Pode utilizar normalmente o forno, após um tempo de espera de 30 minutas.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Durante a cozedura, deve olhar, de vez em quando, para o interior do forno, caso os alimentos estejam colocados em recipientes descartáveis de plástico, papel ou outro material combustível.

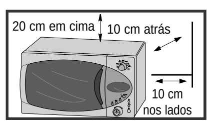
IMPORTANTE

As crianças NÃO devem estar autorizadas a utilizar nem a brincar com o micro-ondas. Nunca as deixe sozinhas próximo do forno quando este está a funcionar. Os objectos de interesse para as crianças não deverão ser colocados em cima do forno.

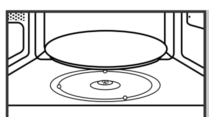
Instalar o seu forno micro-ondas



Coloque o forno numa superfície plana e estável, capaz de suportar o peso do forno.



1 Ao instalar o seu forno, certifique-se de que está devidamente ventilado, mantendo uma distância de, pelo menos, 10 cm por trás e nos lados do forno e de 20 cm por cima.



2 Retire todo o material de embalagem de dentro do forno.
Instale o anel de roletes e o prato rotativo.
Certifique-se de que o prato rotativo roda livremente.

✻ **Nunca** bloqueie os orifícios de ventilação, dado que o forno poderá aquecer demasiado. Caso isso aconteça, o forno desligar-se-á automaticamente e manter-se-á inoperativo até arrefecer.

✻ Para sua segurança, ligue o cabo a uma tomada CA de três pinos, 230 Volts, 50Hz com terra. Caso o cabo de alimentação se danifique, deve ser substiuído por um cabo especial (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E). Contacte o seu revendedor local para efectuar a substituição.

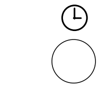
✻ **Não** instale o micro-ondas num ambiente húmido ou quente, por exemplo, próximo de um forno convencional ou de um radiador. As especificações de alimentação do forno devem ser respeitadas e qualquer extensão utilizada deve ser do mesmo tipo do cabo de alimen-tação fornecido com o forno. Limpe o interior e a porta com um pano húmido antes de utilizar o forno pela primeira vez.

Acertar o relógio (CE2974/2974T)

O seu forno micro-ondas dispõe de um relógio incorporado. As horas podem ser apresentadas no formato de 24h ou 12h. Deve acertar o relógio:

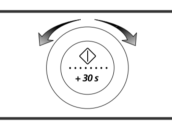
- ***Quando instala o micro-ondas pela primeira vez***
- ***Após uma falha de energia***

➢ Não se esqueça de acertar o relógio na mudança da hora de Verão para o Inverno e vice-versa.

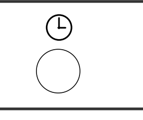


1

Para ver as horas no...	**Então prima o botão ...**
formato de 24-horas	Uma vez
formato de 12-horas	Duas vezes



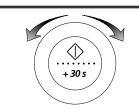
2 Rode o **botão de marcação** para acertar a hora.



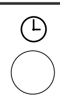
3 Prima o botão do tempo.

Acertar o relógio (CE2974/CE2974T)- continuação





4 Rode o **botão de marcação** para acertar os minutos.



5 Quando a hora estiver correcta, prima ⏲ novamente para iniciar o relógio.
Resultado: A hora é visualizada sempre que não esteja a utilizar o micro-ondas.

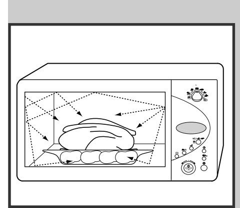
Como funciona um forno micro-ondas

As micro-ondas são ondas electromagnéticas de alta frequência; a energia libertada permite que os alimentos sejam cozinhados ou aquecidos sem alterar a sua forma ou cor.

Pode utilizar o seu forno micro-ondas para:

- ***Descongelar***
- ***Aquecer/cozinhar automaticamente***
- ***Cozinhar***

Princípio da cozedura



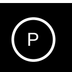
1 As micro-ondas geradas pelo magnetrão são distribuídas uniformemente quando os alimentos rodam no prato rotativo. Assim, estes são cozinhados uniformemente.

2 As micro-ondas são absorvidas pelos alimentos até uma profundidade de cerca de 2,5 cm. A cozedura prossegue depois, enquanto o calor se dissipa no interior dos alimentos.

3 Os tempos de cozedura variam conforme o recipiente utilizado e as características dos alimentos:
- Quantidade e densidade
- Teor de água
- Temperatura inicial (refrigerado ou não)

☞ Dado que o interior dos alimentos é cozinhado por dissipação de calor, a cozedura prossegue mesmo depois de retirar os alimentos do forno. Assim, deve respeitar os tempos de espera indicados neste manual e nas receitas, de modo a garantir:
- Uma cozedura uniforme dos alimentos, até ao seu interior
- A mesma temperatura em todas as partes dos alimentos

Verificar o funcionamento correcto do seu forno micro-ondas

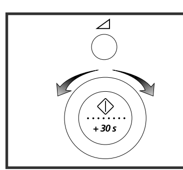


Os seguintes procedimentos básicos permitem-lhe verificar se o seu forno está a funcionar correctamente.

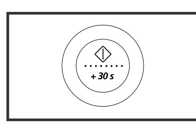
Abra a porta do forno, puxando a pega do lado direito da porta. Coloque um recipiente com água no prato rotativo. Feche a porta.

Modelo : CE2974/2974T

Rode o botão de controlo de cozedura para a cozedura manual

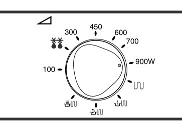


1 Prima e regule o tempo para 4-5 minutos, rodando o **botão de marcação** como pretendido.

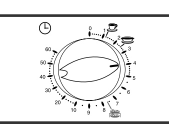


2 Prima .
Resultado: O forno aquece a água durante 4 a 5 minutos. Após esse tempo a água deverá estar a ferver.

Modelo : CE2914/2914T



1 Seleccione o nível máximo de potência, rodando o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA**.



2 Regule o tempo para 4 a 5 minutos, rodando o botão de **TEMPO**.
Resultado: esse tempo a água deverá estar a ferver.



O forno deve estar ligado a uma tomada adequada. O prato rotativo deve estar posicionado dentro do forno. Se usar outro nível de potência que não o máximo, a água demorará mais tempo a ferver.

O que Fazer em Caso de Dúvida ou Problemas



Caso surja algum dos problemas baixo listados, tente as soluções indicadas.

- Isto é normal.
  - Condensação dentro do forno
  - Corrente de ar em torno da porta e da caixa do forno
  - Reflexão de luz em torno da porta e da caixa exterior
  - Saída de vapor em torno da porta ou dos oríficios de ventilação

- O forno não funciona quando prime o botão ◇ . (CE2974/2974T)
  - A porta está bem fechada?

- O forno não funciona quando roda o botão de TEMPO. (CE2914/2914T)
  - A porta está bem fechada?

- Os alimentos não estão cozinhados.
  - Regulou correctamente o tempo e/ou premiu o botão ◇ ? (CE2974/CE2974T)
  - Regulou correctamente o tempo? (CE2914/CE2914T)
  - A porta está fechada?
  - Provocou uma sobrecarga do circuito eléctrico e fundiu um fusível ou disparou o disjuntor?

- Os alimentos estão demasiado cozinhados ou pouco cozinhados.
  - Selecionou o tempo de cozedura adequado para este tipo de alimentos?
  - Seleccionou o nível de potência adequado?

- Surgem faíscas e ouvem-se estalidos no interior do forno (arcos eléctricos).
  - Utilizou um prato com decorações metálicas?
  - Deixou um garfo ou outro utensílio de metal dentro do forno?
  - A folha de alumínio está demasiado próxima das paredes do forno?

- O forno provoca interferências com o rádio e a televisão.
  - Poderão ocorrer interferências ligeiras na televisão ou no rádio quando o forno está a funcionar. Isto é normal. Para solucionar este problema, instale o forno afastado da televisão, do rádio e de antenas.
  - Caso seja detectada qualquer inteferência pelo microprocessador do forno, o visor será reiniciado. Para solucionar este problema, desligue o cabo de alimentação e torne a ligá-lo. Acerte novamente o relógio.(CE2974/CE2974T)

➢ Caso as soluções acima não lhe permitam resolver o problema, contacte o seu agente local ou a assistência técnica da SAMSUNG.

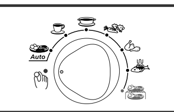
Cozinhar / Aquecer



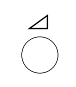
Os procedimentos seguintes explicam-lhe como cozinhar ou aquecer alimentos. Verifique SEMPRE as suas programações antes de se ausentar.

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato rotativo. Feche a porta do forno.

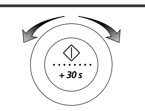
Modelo : CE2974/2974T



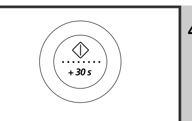
1 Rode o botão de Controlo até ao símbolo de **Cozedura manual** ( ).



2 Prima .
Resultado: Surgem as indicações de 900W (potência máxima de cozedura): Seleccione o nível de potência adequado, premindo novamente até que surja o valor correspondente em watts. Consulte a tabela dos níveis de potência na página seguinte.



3 Regule o tempo de cozedura,rodando o **botão de marcação** como pretendido.

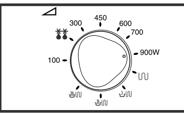


4 Prima .
Resultado: A luz do forno acende-se e o prato rotativo começa a rodar.
1) A cozedura tem início e ao terminar, o forno apita quatro vezes.
2) O sinal de aviso do final da cozedura apitará 3 vezes (uma vez por minuto).
3) A hora actual é novamente visualizada.

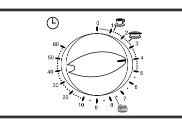
☛ **Nunca** ligue o micro-ondas quando este está vazio.

➢ Se pretender aquecer um prato por um período curto de tempo, com a potência máxima (900W), basta premir o botão **+30s** por cada 30 segundos de tempo de cozedura. O forno começa imediatamente a funcionar.

Modelo : CE2914/2914T



1 Seleccione o nível de potência máximo, rodando o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA**.
(POTÊNCIA MÁXIMA : 900 W)



2 Regule o tempo, rodando o botão de **TEMPO**.
Resultado: A luz do forno acende-se e o prato rotativo começa a rodar.

☛ **Nunca** ligue o forno micro-ondas quando este está vazio.

➢ Pode alterar o nível de potência durante a cozedura, rodando o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA**.

Níveis de potência



Pode seleccionar entre os seguintes níveis de potência.

Nível de potência Saída	Saída			
	CE2974/CE2974T		CE2914/CE2914T	
	MWO	GRELHADOR	MWO	GRELHADOR
ALTO	900 W		900 W	
AQUECIMENTO	-		700 W	
MÉDIO ALTO	600 W		600 W	
MÉDIO	450 W		450 W	
MÉDIO BAIXO	300 W		300 W	
DESCONGELAR( )	180 W		180 W	
BAIXO	100 W		100 W	
GRELHADOR	-	1300 W	-	1300 W
COMBI III	600 W	1300 W	300 W( )	1300 W
COMBI II	450 W	1300 W	450 W( )	1300 W
COMBI I	300 W	1300 W	600 W( )	1300 W



- Se seleccionar um nível de potência mais alto, deve reduzir o tempo de cozedura.
- Se seleccionar um nível de potência mais reduzido, deve aumentar o tempo de cozedura.

Se pretende adicionar mais ou menos tempo de cozedura rodando o botão duplo. (CE2974/2974T)

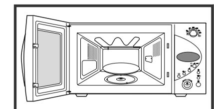
Tempo	Tempo adicional	Tempo	Tempo adicional
até 1 min	5 sec.por unid.	10 - 20 min	1 min por unid.
1 - 3 min	10 sec.por unid.	20 - 40 min	2 min por unid.
3 - 10 min	30 sec.por unid.	40 - 99 min	5 min por unid.

Interromper a cozedura



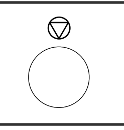
Pode interromper a cozedura em qualquer altura para verificar os alimentos.

Modelo : CE2974/2974T



1 Para interromper temporariamente;

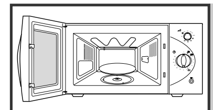
Abra a porta do forno.
Resultado: A cozedura pára. Para retomar, feche a porta e prima ◇ de novo.



2 Para parar completamente:
Prima ▽.
Resultado: A cozedura pára.
Se pretender cancelar as programações, prima o botão STOP, novamente.

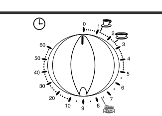
☞ Pode também cancelar quaisquer programações antes de iniciar, premindo ▽ **Cancel.**

Modelo : CE2914/2914T



1 Para parar temporariamente;

Abra a porta do forno.
Resultado: A cozedura pára. Para retomar, feche a porta do forno.



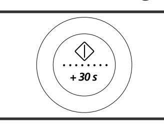
2 Para parar completamente;

Rode o botão de **TEMPO** para "0".

Regular o tempo de cozedura

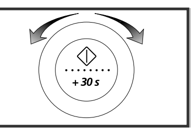
Modelo : CE2974/2974T

Pode aumentar o tempo de cozedura, premindo o botão +30s uma vez por cada 30 segundos a adicionar.



Prima o botão **+30s** uma vez por cada 30 segundos a adicionar.

☞ Só pode regular o tempo durante a cozedura quando os modos de aquecimento/cozedura automática, grelhador e combi do micro-ondas são seleccionados.

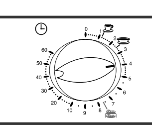


Para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura dos seus alimentos durante a cozedura, rode o **botão de marcação** para a esquerda ou para a direita.

Regular o tempo de cozedura (continuação)

Modelo : CE2914/2914T



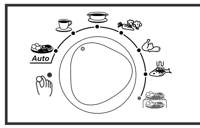


Regule o tempo de cozedura remanescente, rodando o botão **TEMPO**.

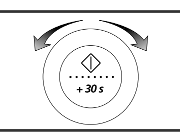
Utilizar a função de aquecimento/cozedura automática (CE2974/2974T)

A função de aquecimento/cozedura automática tem seis tempos de cozedura pré-progra-mados, não necessitando de regular nem o tempo de cozedura, nem o nível de potência.
Pode regular o número de doses, rodando o botão de marcação.

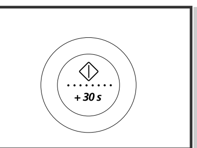
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato rotativo e feche a porta.



1 Rode o botão **de controlo** até ao símbolo ( ) **Bebidas**.
(O exemplo é uma bebida)



2 Seleccione o tamanho da dose, rodando o **botão de marcação**.
(Consulte a tabela da página seguinte)

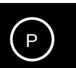


3 Prima .
Resultado: A cozedura inicia-se. Ao terminar:
1) O forno apita quatro vezes.
2) O aviso de final apita 3 vezes por minuto (uma vez por minuto).
3) A hora actual surge no visor.



Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Programações de cozedura/aquecimento automática(CE2974/2974T)



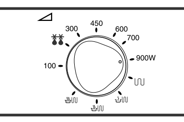
A tabela seguinte apresenta os vários programas de aquecimento/cozedura automática, quantidades, tempos de espera e recomendações adequadas.

Código	Símbolo	Tipo de Dose	Quantidade	Tempo de espera	Recomendações
H - 1		**Refeição pronta** Fria	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 mins	Coloque a refeição num prato de louça e tape com película aderente. Este programa é adequado para refeições constituídas por 3 componentes (ex.: carne com molho, legumes e acompanhamento como batatas, arroz ou massa).
H - 2		**Bebidas** Café, leite, chá, água	150 ml(1cháv.) 300 ml(2cháv.) 450 ml(3cháv) 600 ml(4cháv)	1-2 mins	Deite o líquido em chávenas de louça e aqueça sem tapar. Coloque 1 chávena no centro, 2 chávenas opostas uma à outra e 3 ou 4 chávenas em círculo. Deixe-as repousar dentro do micro-ondas. Mexa a bebida antes e depois do tempo de espera e tenha cuidado ao retirar as chávenas do forno. (Consulte as instruções de segurança para líquidos).
H - 3		**Sopa/Molho** Chilled	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml	1-2 mins	Deite o líquido num recipiente fundo de louça e tape durante o aquecimento e tempo de espera. Mexa antes e depois do tempo de espera.
A - 1		**Legumes frecos**	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 mins	Pese os legumes depois de os lavar , arranjar e cortar em pedaços iguais. Coloque os legumes numa taça de vidro com tampa. Junte 45 ml (3 colheres de sopa) de água para 200-450 g, 60 ml (4 colheres de sopa) para 500-650 g e 75 ml (5 colheres de sopa) para 700-750 g. Mexa depois de cozer. (Se cozinhar quantidades maiores, mexa também uma vez durante a cozedura).
A - 2		**Pedaços de frango**	200-300 g(1ped.) 400-500 g(2ped.) 600-700 g(2-3ped.) 800-900 g(3-4ped.)	3 mins	Pincele os pedaços de frango com azeite e tempere com pimenta, sal e colorau. Coloque os pedaços de frango na grelha, com a pele virada para baixo. Vire quando o forno apitar.
A - 3		**Peixe assado**	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g	3 mins	Pincele a pele do peixe com azeite e adicione ervas e especiarias. Coloque o peixe na grelha, diagonalmente. Coloque dois peixes lado a lado (a cabeça com a cauda) na grelha. Vire quando o forno apitar.

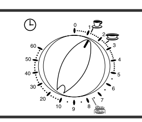
Utilizar a função de aquecimento rápido (CE2914/2914T)

P

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato rotativo e feche a porta.



1 Rode o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA** para a potência máxima.



2 Rode o botão do **TEMPO** para seleccionar o aquecimento rápido.

(bebidas, sopa/molho ou refeição pronta).

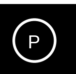
➢ Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Programações de aquecimento rápido (CE2914/2914T)

Eis algumas sugestões e recomendações que deve seguir se pretende aquecer alimentos com a função de Cozedura/Aquecimento automático.

Símbolo	Tipo de Dose	Quantidade	Tempo de Cozedura	Tempo de Espera	Potência de cozedura
	Bebidas	150 ml	1 min 10 seg	1-2 mins	900 W
	Sopa/Molho	200-250 ml	2 min 30 seg	2 mins	900 W
	Refeição pronta Fria	2x300-350 ml	7 min 40 seg	3 mins	600 W

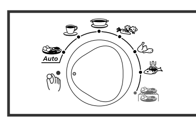
Utilizar a função de descongelação automática (CE2974/2974T)



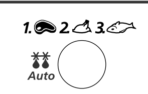
A função de descongelação automática permite-lhe descongelar carne, aves e peixe. O tempo de descongelação e o nível de potência são seleccionados automaticamente. Só tem de seleccionar o programa e o peso.

➢ Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

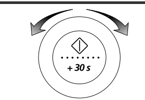
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato rotativo e feche a porta.



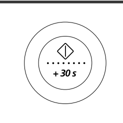
1 Rode o botão de Controlo para **Cozedura Manual** ( ).



2 Prima **Auto** ( ) .
Prima **Auto** ( ) uma ou mais vezes, consoante o tipo de alimento a descongelar. Consulte o quadro da página seguinte para mais informações.



3 Seleccione o peso dos alimentos, rodando o **botão de marcação**.

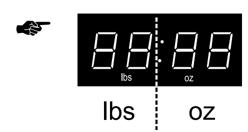


4 Prima .
Resultado: ◆ A descongelação tem início.
◆ O forno apita a meio do tempo de descongelação para virar os alimentos.
◆ Prima novamente para terminar a descongelação.

➢ Pode também descongelar manualmente os alimentos. Para isso, seleccione a função de cozedura/aquecimento com um nível de potência de 180 W. Consulte a secção "Cozinhar/Aquecer" na página 18 para mais informações.

☞ Para alterar a seleção do lbs, a opção ml/g de ml/g para lbs, prima **Auto**( ) e **Stop/Cancel**( ) ao mesmo tempo, apitando depois o sinal sonoro longo e ml/g altera-se para lbs.

☞ **Isto** aumenta o peso de incrementos de 1 oz, até 4 lbs 8 oz (o **Auto** ( ) irá aumentar o peso até 100 g, se utilizar medidas métricas).

☞ 

Programações da descongelação automática (CE2974/2974T)



O quadro seguinte apresenta os vários programas da descongelação automática e respectivas quantidades, tempos de espera e recomendações.

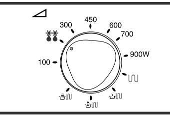
Retire todo o tipo de material de embalagem antes da descongelação. Coloque a carne, aves ou peixe num prato de louça.

Código	Alimentos	Quantidade	Tempo de Espera	Recomendações
1	Carne	0.2 - 2 kg	20 - 60 mins	Proteja as extremidades com folha de alumínio. Vire a carne quando o forno apitar. Este programa é adequado para carne de vaca, borrego, porco, bifes, costoletas e carne picada.
2	Aves	0.2 - 2 kg	20 - 60 mins	Proteja as pernas e asas com folha de alumínio. Vire a ave quando o forno apitar. Este programa é adequado para frango inteiro ou para pedaços de frango.
3	Peixe	0.2 - 2 kg	20 - 50 mins	Proteja o rabo do peixe com folha de alumínio. Vire o peixe quando o forno apitar. Este programa é adequado para peixe inteiro e para filetes de peixe.

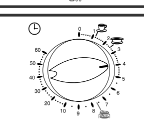
Descongelação manual dos alimentos (CE2914/2914T)

A função de descongelação permite-lhe descongelar carne, aves e peixe.

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato rotativo e feche a porta.

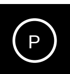


1 Rode o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA** para .



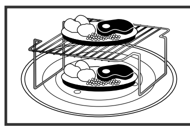
2 Rode o botão de **TEMPO** para seleccionar o tempo adequado.
Resultado: A descongelação inicia-se.

➢ Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

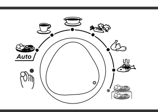


Utilizar a função de dupla cozedura (CE2974/2974T)

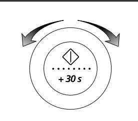
O seu forno micro-ondas da SAMSUNG permite-lhe cozinhar dois tipos de alimentos diferentes ao mesmo tempo, através da função de Dupla Cozedura.



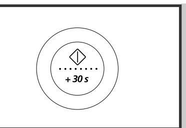
1 Coloque duas REFEIÇÕES PRONTAS no forno, uma no prato rotativo e outra na grelha de metal, colocada em cima do prato rotativo.



2 Rode o **botão de Controlo** para **cozedura dupla**( ).



3 Seleccione o peso dos alimentos, rodando o **botão de marcação**.



4 Prima .

Resultado: A cozedura inicia-se cerca de dois segundos depois. Quando terminar:
1) O forno apita 4 vezes.
2) O aviso de final apita 3 vezes (um por cada minuto).
3) A hora actual surge no visor.



Quando utilizar a função de dupla cozedura (aquecimento de 2 níveis de alimentos), use sempre a grelha.
Utilize sempre a grelha de metal que deve ser colocada no prato rotativo.

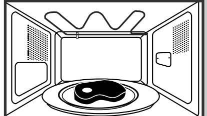
Código	Símbolo	Tipo de Dose	Quantidade	Tempo de Espera	Recomendações
d - 1		**Refeição pronta (Fria)**	2 x 300 - 350 g 2 x 400 - 450 g	2 mins	Coloque a refeição num prato de louça e tape com película aderente. Este programa é adequado para refeições constituídas por 3 componentes (ex.: carne com molho, legumes e acompanhamento como batatas, arroz ou massa). Coloque um prato no prato rotativo e o outro sobre a grelha.

Utilizar o prato de tostar (CE2974T/2914T)



O seu forno micro-ondas SAMSUNG dispõe de um prato de tostar como acessório adicional. Este prato de tostar permite-lhe tostar os alimentos não só por cima, com o grelhador, mas também por baixo, devido à elevada temperatura do prato de tostar. Os diversos alimentos que pode preparar com o prato de tostar encontram-se no quadro seguinte (consultar a página seguinte).

O prato de tostar pode também ser utilizado para bacon, ovos, salsichas, etc.



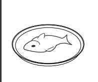
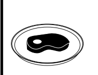
1 Coloque o prato de tostar directamente sobre o prato rotativo e pré-aqueça com o nível mais elevado [600W+Grill (⁂)] da combinação Micro-Ondas/ Grelhador, seguindo as instruções do quadro.

☞ Utilize sempre luvas para retirar o prato de tostar, uma vez que este fica bastante quente.

2 Pincele o prato com azeite, se quiser cozinhar alimentos como bacon e ovos, para que estes fiquem bem tostados.

✻ - O prato de tostar tem um revestimento de teflon que não é resistente aos riscos. Não utilize objectos afiados, como facas para cortar, no prato de tostar.

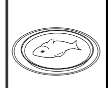
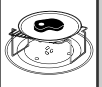
- Utilize acessórios de plástico para evitar riscos na superfície do prato de tostar ou retire os alimentos do prato, antes de os cortar.

3 Coloque os alimentos no prato de tostar.

☞ - Não utilize objectos que não sejam resistentes ao calor; ex.: recipientes de plástico.

- Nunca coloque o prato de tostar no forno sem o prato rotativo.

4 Coloque o prato de tostar na grelha metálica (ou no prato rotativo).

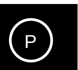
5 Seleccione o nível de potência e o tempo de cozedura adequados. Consulte o quadro na página seguinte.

➢ **Como limpar o prato de tostar**
Lave o prato de tostar com água quente e detergente e enxague com água limpa.

➢ Não utilize um esfregão ou um aesponja áspera, para não danificar o revestimento exterior.

✻ **Atenção**
O prato de tostar não deve ser lavado na máquina de lavar-louça.

Programações do Prato de Tostar(CE2974T/2914T)



É recomendável que pré-aqueça o prato de tostar directamente sobre o prato rotativo. Pré-aqueça o prato de tostar com 600W+Grill( ) e siga os tempos e as instruções indicadas no quadro.

Alimentos	Quantidade	Potência	Tempo de Pré--aquecimento	Tempo de Cozedura	Recomendações
Bacon	4 fatias (80g) 8 fatias (160g)	600W+Grelh ( )	3 min.	3 - 3 1/2 min. 4 1/2 - 5 min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque as fatias lado a lado. Coloque o prato na grelha.
Tomates Grelhados	200 g (2pc) 400 g (4pc)	450W+Grelh ( )	3 min.	3 min. 4 min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Corte os tomates a meio e ponha queijo por cima. Disponha-os em círculo. Coloque o prato de tostar na grelha.
Hamburger (congelado)	2 pieces (125g) 4 pieces (250g)	600W+Grelh ( )	3 min.	6 - 6 1/2 min. 8 - 8 1/2 min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Disponha os hamburgeres em círculo. Coloque o prato de tostar na grelha. Vire passados 4-5 min.
Baguetes (congel.)	100-150 g (1pc) 200-250 g (2pc)	450W+Grelh ( )	5 min.	5 - 6 min. 6 - 7 min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque 1 baguete no centro, 2 baguetes lado a lado, no prato. Coloque o prato de tostar na grelha.
Pizza (congel.)	300 - 350 g 400 - 450 g	600W+Grelh ( )	5 min.	7 - 8 min. 9 - 10 min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque a pizza no prato de tostar. Coloque o prato na grelha.
Mini Pizza (chilled)	100 - 150 g 200 - 250 g	600W+Grelh ( )	5 min.	3 - 3 1/2 min. 4 - 4 1/2 min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Disponha os pedaços de pizza num círculo, no prato. Coloque o prato na grelha.
Batatas no Forno (congel.)	200 g 300 g 400 g	450W+Grelh ( )	4 min.	9 min. 12 min. 15 min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Distribua as batatas sobre o prato. Coloque o prato na grelha. Vire a meio do tempo de cozedura.
Batatas Assadas	250 g 500 g	600W+Grelh ( )	4 min.	4 1/2 - 5 min. 7 - 7 1/2 min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Corte as batatas a Coloque-as no prato com a face cortada para baixo. Disponha-as em círculo. Coloque o prato na na grelha.
Filetes de peixe (congel.)	150 g (5 pc) 300 g (10 pc)	600W+Grelh ( )	4 min.	6 - 6 1/2 min. 8 1/2 - 9 min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Pincele o prato com 1 colher de azeite. Disponha os filetes em círculos. Vire após 3 1/2 min (5) ou após 5 min (10).
Pedaços de frango (congel.)	125 g 250 g	600W+Grelh ( )	4 min.	4 1/2 - 5 min. 6 1/2 - 7 min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Pincele o prato com 1 colher de azeite. Distribua os pedaços de frango no prato. Coloque o prato na grelha. Vire após 3 min (125g) ou 5 min (250g).

Seleccionar a Posição do Elemento de Aquecimento

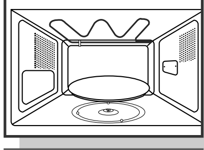


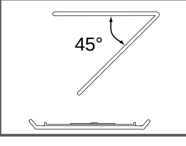
O elemento de aquecimento é utilizado para grelhar. Pode ser colocado numa das duas posições:

- ***Posição horizontal, para grelhar ou para cozedura combinada de micro-ondas + grelhador.***



Mude a posição do elemento de aquecimento, apenas quando este arrefe-cer e não exerça demasiada força ao colocá-lo na posição vertical.



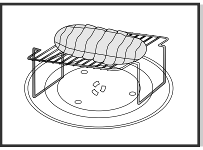


Para colocar o elemento de aquecimento...	**Então...**
Posição horizontal (grelhador ou combinado microondas+grelhador)	◆ Puxe-o na sua direcção ◆ Empurre-o para cima até ficar paralelo com o tecto do forno.

Ao limpar a parte superior, dentro do forno, é conveniente baixar o elemento de aquecimento 45º e limpá-lo.

Seleccionar os Acessórios

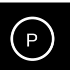
Utilize recipientes próprios para micro-ondas; não utilize recipientes ou pratos de plástico, nem copos ou guardanapos de papel, etc.



Se pretender seleccionar o modo de cozedura combinada (grelhador e micro--ondas), utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas e resistentes ao calor. Os utensílios metálicos poderão danificar o seu forno.

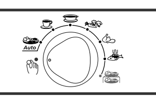
Para mais informações sobre os utensílios adequados, consulte o "Guia de utensílios de cozinha", na página 36.

Grelhar

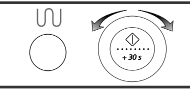


O grelhador permite-lhe aquecer e tostar rapidamente os alimentos, sem utilizar as micro-ondas. Para isso, é fornecida uma grelha metálica juntamente com o seu forno micro-ondas.

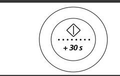
Modelo : CE2974/2974T



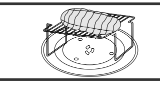
1 Rode o **botão de Controlo** para **Cozedura Manual ( ).**



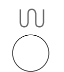
2 Pré-aqueça o grelhador até à temperatura pretendida, premindo e programe o tempo de pré-aquecimento, rodando o **botão de marcação**.



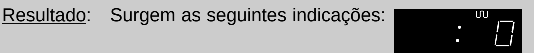
3 Prima .

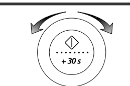


4 Abra a porta do forno e coloque os alimentos na grelha.

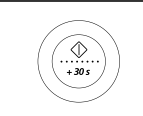


5 Prima .
Resultado: Surgem as seguintes indicações:



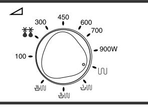


6 Programe o tempo de cozedura, rodando o **botão de marcação**.
O tempo máximo para grelhar é de 60 minutos.

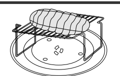


7 Prima .
Resultado: A cozedura inicia-se. Ao terminar:
1) O forno apita quatro vezes.
2) O aviso de final apitará 3 vezes (um por cada minuto).
3) A hora actual surge novamente no visor.

Modelo : CE2914/2914T



1 Pré-aqueça o grelhador até à temperatura pretendida, rodando o botão de controlo de potência para o sinal ( ) e rodando o botão de tempo para o valor adequado.



2 Abra a porta do forno e coloque os alimentos na grelha.

3 Seleccione o tempo de cozedura adequado.

➢ Não se preocupe se o elemento de aquecimento ligar ou desligar durante a cozedura. Este sistema foi concebido para evitar o sobre-aquecimento do forno.

☛ Utilize sempre luvas ao retirar os pratos do forno, dado que estarão bastante quentes.

☛ Certifique-se de que o elemento do aquecimento está na posição horizontal.

Combinar o micro-ondas e o grelhador

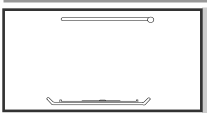


Pode também utilizar a cozedura combinada do micro-ondas e grelhador, para cozinhar rapidamente e tostar, simultaneamente.

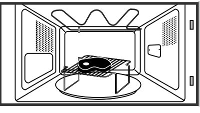


- Utilize SEMPRE utensílios próprios para micro-ondas e resistentes ao calor. Os pratos de vidro e de louça são ideais, dado que permitem que as micro-ondas penetrem nos alimentos, uniformemente.
- Utilize SEMPRE luvas ao retirar os recipientes do forno, dado que estarão bastante quentes.

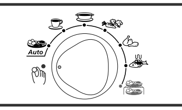
Modelo : CE2974/2974T



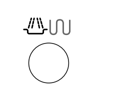
1 Certifique-se de que o elemento de aquecimento está na posição horizontal; consulte a página 29 para mais informações.



2 Abra a porta do forno. Coloque os alimentos na grelha e a grelha sobre o prato rotativo. Feche a porta.



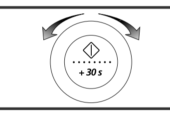
3 Rode o **botão de Controlo** para **cozedura manual ( ).**



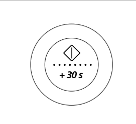
4 Prima Combi ( ).

➢ Seleccione o nível de potência adequado, premindo o botão Combi ( )novamente até que surja o nível de potência correspondente (600W, 450 W, 300 W).

☞ Não pode regular a temperatura do grelhador.



5 Seleccione o tempo de cozedura, rodando o botão de marcação. O tempo de cozedura máxima é de 60 minutos.

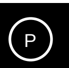


6 Prima .

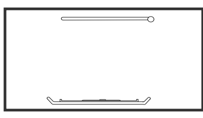
<u>Resultado</u>: A cozedura combinada tem início. Ao terminar:
1) O forno apita quatro vezes.
2) O aviso de final apita 3 vezes (um por cada minuto).
3) A hora actual surge novamente no visor.

➢ A potência máxima de micro-ondas para o modo combinado de MO e grelhador é de 600W.

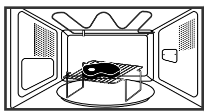
Combinar o micro-ondas e o grelhador (continuação)



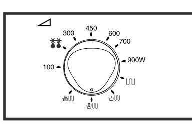
Modelo : CE2914/2914T



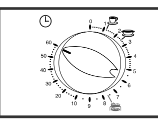
1 Certifique-se de que o elemento de aquecimento está na posição horizontal; consulte a página 29 para mais informações.



2 Abra a porta do forno. Coloque os alimentos na grelha e a grelha no prato rotativo. Feche a porta.



3 Rode o botão de Controlo de potência para o nível de potência adequado. (, ,).

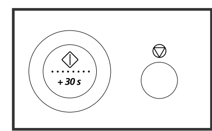


4 Rode o botão de Tempo para seleccioanr o tempo adequado.
(Exemplo : 60 mins)
Resultado: A cozedura inicia-se.

➢ A potência máxima de micro-ondas para o modo combinado de MO e grelhador é de 600W.

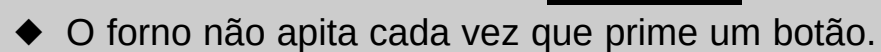


Desactivar o aviso sonoro (CE2974/2974T)

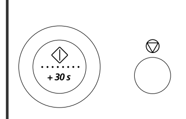


1 Prima e ao mesmo tempo.

Resultado: ◆ Surge a seguinte indicação: OFF



◆ O forno não apita cada vez que prime um botão.



2 Para voltar a ligar o sinal sonoro, prima e novamente, ao mesmo tempo.

Resultado: ◆ Surge a seguinte indicação:

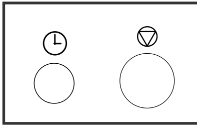


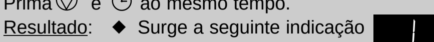
◆ O forno volta a funcionar com o sinal sonoro.

Bloquear o seu forno micro-ondas (CE2974/2974T)

O seu forno micro-ondas está equipado com um programa especial de protecção contra crianças que lhe permite bloquear o forno, de forma a que as crianças ou outras pessoas não o possam pôr em funcionamento, acidentalmente.

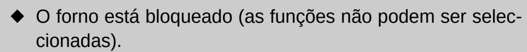
O forno pode ser bloqueado a qualquer altura.



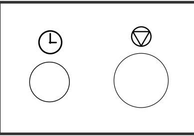


1 Prima e ao mesmo tempo.

Resultado: ◆ Surge a seguinte indicação L



◆ O forno está bloqueado (as funções não podem ser seleccionadas).



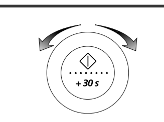
2 Para desbloquear o forno, prima e novamente, ao mesmo tempo.

Resultado: ◆ O forno pode ser utilizado normalmente.

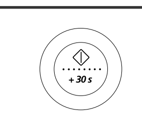
Função de memorização (CE2974/2974T)

Para facilitar o seu trabalho, este forno memoriza o último modo de cozedura utilizado.





1 Adicione algum tempo de cozedura, rodando o **botão de marcação**.



2 Prima  .

➢

1) Ao terminar a cozedura, o aviso sonoro de final apita 3 vezes. (a campainha toca durante 1 minuto). Depois, o modo de cozedura será "REINICIADO" e o forno ignorará o último modo de cozedura utilizado.
2) Caso não seja utilizado, depois da porta aberta e fechada uma vez, o modo de cozedura será "REINICIADO" passados 30 segundos.
3) Prima **Cancel( )** e o modo de cozedura será "REINICIADO".

Função de paragem manual do prato rotativo



O botão de paragem ( ) do prato rotativo permite-lhe utilizar pratos maiores que preencham todo o forno, impedindo o prato de rodar.

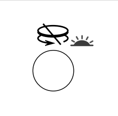


Neste caso, os resultados serão menos satisfatórios à medida que a cozedura é menos uniforme. Recomendamos que rode o prato à mão a meio do processo de cozedura.



Atenção! Nunca funcione com o micro ondas sem comida lá dentro.
Motivo: Esta acção pode incendiar ou danificar o aprelho.

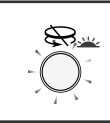
Modelo : CE2974/2974T



1 Prima **Paragem do prato** ( ).
Resultado: ◆ Surge a seguinte indicação:



◆ O prato rotativo pára de rodar.

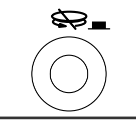


2 Para ligar novamente o prato rotativo, prima **Paragem do prato** ( ) outra vez.
Resultado: ◆ O prato rotativo começa a rodar.



- Não prima o botão de ligar e desligar o prato rotativo( ), durante o funcionamento do forno.
- O prato não gira quando a luz do botão está ligada.

Modelo : CE2914/2914T



1 Empurre **Paragem do prato**( ).
Resultado: Se o botão do prato rotativo puder ser premido, irá rodar.
Se o botão do prato rotativo saltar, não irá rodar.

➢

- Não prima **Paragem do prato** ( )durante o processo de cozedura.

Guia de Utensílios de Cozinha



Para cozinhar alimentos no forno micro-ondas, as micro-ondas devem poder penetrar nos alimentos, sem ser reflectidas, ou absorvidas, pelo prato utilizado.

Assim, deve ter atenção ao seleccionar os utensílios de cozinha. Caso os utensílios sejam próprios para micro-ondas, não terá de se preocupar.

O quadro seguinte apresenta os vários tipos de utensílios de cozinha e indica se podem, ou não, ser utilizados, e como, num forno micro-ondas.

Utensílios	Próprio para Micro-Ondas	Observações
Folha de alumínio	✓ ✗	Pode ser utilizada em pequenas quantidades, para proteger as áreas contra a cozedura excessiva. Podem ocorrer arcos caso a folha de alumínio esteja demasiado próxima das paredes do forno, ou se utilizar folhas grandes.
Prato de tostar	✓	Não pré-aquecer mais do que 8 minutos.
Louça de barro e porcelana	✓	A loiça de porcelana, de barro, vidrada e de cerâmica, e a porcelana fina, são normalmente adequadas, excepto se tiverem decorações metálicas.
Pratos descartáveis de poliester	✓	Alguns alimentos congelados são embalados neste tipo de pratos.
Embalagens de Fast-food		
• Recipientes e copos em polistireno	✓	Pode ser utilizado para aquecer alimentos. O sobre-aquecimento poderá derreter o polistireno.
• Sacos de papel ou jornais	✗	Poderá incendiar-se.
• Papel reciclado ou metalizado	✗	Poderá causar arcos.
Vidro		
• Louça de ir ao forno	✓	Pode ser utilizada, excepto se tiver decorações metálicas.
• Vidro fino	✓	Pode ser utilizado para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro fino poderá partir-se se aquecer bruscamente.
• Garrafas de vidro	✓	Deve remover a tampa. Adequado apenas para aquecer.
Metal		
• Pratos	✗	Poderá causar arcos ou fogo.
• Arames para selar sacos	✗	
Papel		
• Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para cozedura e aquecimento rápidos. Serve também para absorver a humidade em excesso.
• Papel reciclado	✗	Poderá causar arcos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente, se for plástico resistente ao calor. Outros tipos de plástico poderão deformar ou descorar a altas temperaturas. Não utilize plástico de Melamina.
• Película aderente	✓	Pode ser utilizado para absorver a humidade. Não deverá entrar em contacto com os alimentos. Ao retirar a película deve ter cuidado com o vapor acumulado.
• Sacos de congelamento	✓ ✗	Apenas se próprios para cozinhar ou resistentes ao calor. Não devem ser estanques. Se necessário, fure-o com um garfo.
Papel de cera ou encerado	✓	Pode ser utilizado para absorver a humidade e evitar os salpicos.

Guia de Cozinha

MICRO-ONDAS

A energia das micro-ondas penetra nos alimentos, sendo atraída e absorvida pelo seu teor de água, gordura e açúcar.
As micro-ondas fazem com que as moléculas dos alimentos se movimentem rapidamente.
O rápido movimento das moléculas cria fricção e o calor daí resultante cozinha os alimentos.

COZINHAR

Utensílios de cozinha para micro-ondas:
Os utensílios de cozinha devem permitir que a energia das micro-ondas passe, para uma maior eficácia. As micro-ondas são reflectidas pelo metal, como o aço inoxidável, o alumínio e o cobre, mas podem penetrar na cerâmica, no vidro, na porcelana e no plásticoo, assim como no papel e na madeira. Asim, não deve utilizar utensílios de metal para cozinhar.

Alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas:
Diversos tipos de alimentos são adequados para cozinhar no micro-ondas, incluindo legumes frescos ou congelados, frutam massas, arroz, grão, feijão, peixe e carne. Os molhos, sopas, pudins, conservas e chutneys podem também ser cozinhados num micro-ondas. De um modo geral, a cozedura no micro-ondas é ideal para qualquer tipo de alimento que seja normalmente cozinhado numa caçarola. Por exemplo, derreter manteiga ou chocolate, (ver o capítulo com as informações especiais).

Tapar durante a cozedura
Tapar os alimentos durante a cozedura é bastante importante, dado que a água evaporada sobe como vapor, ajudando no processo de cozedura. Os alimentos podem ser tapados de várias formas: com um prato de loiça, uma tampa de plástico ou com película aderente.

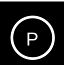
Tempos de espera
Depois de terminar a cozedura, o tempo de espera é importante, de forma a permitir que a temperatura fique uniforme dentro dos alimentos.

Guia de cozinha para legumes congelados

Utilize um pirex apropriado com tampa. Tape e cozinhe durante o tempo mínimo - consulte a tabela. Continue a cozinhar até obter o resultado pretendido.
Mexa duas vezes, uma durante a cozedura e outra depois. Adiccione sal, ervas aromáticas ou manteiga, depois de cozinhar. Tape durante o tempo de espera.

Alimento	Quantidade	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Espinafres	150 g	600 W	5-6	2-3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Bróculos	300 g	600 W	8-9	2-3	Adicionar 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria.
Ervilhas	300 g	600 W	7-8	2-3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Feijão Verde	300 g	600 W	7 1/2-8 1/2	2-3	Adicionar 30 ml (2 colheres de sopa)de água fria.
Vários Legumes (cenouras, ervilhas, milho)	300 g	600 W	7-8	2-3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Vários legumes (Tipo Chinês)	300 g	600 W	7 1/2-8 1/2	2-3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.

Guia de Cozinha



Guia de Cozinha para Legumes Frescos

Utilize uma taça de pirex adequada com tampa. Adicione 30-45 ml de água fria (2-3 colheres de sopa) por cada 250 g, excepto se estiver indicada outra quantidade de água - consulte o quadro. Cozinhe tapado durante o tempo mínimo - consulte o quadro.
Prossiga a cozedura até obter o resultado pretendido. Mexa uma vez durante e uma vez depois. Adicione sal, especiarias ou manteiga. Tape e espere durante 3 minutos.

Sugestão: Corte os legumes frescos em pedaços iguais. Quanto mais pequenos forem pedaços, mais depressa ficarão cozidos.

Os legumes frescos deverão ser cozinhados com a potência máxima (850 W).

Alimentos	Quant.	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Bróculos	250 g 500 g	3 1/2 -4 6-7	3	Prepare ramos iguais. Disponha-os com os caules virados para o centro.
Couves de Bruxelas	250 g	5 -5 1/2	3	Adicione 60-75 ml (5-6 colheres) de água.
Cenouras	250 g	3 1/2-4	3	Corte as cenouras em pedaços iguais.
Couve-flor	250 g 500 g	4-4 1/2 6 1/2-7 1/2	3	Prepare ramos iguais. Corte os ramos maiores ao meio. Vire os caules para o centro.
Courgettes	250 g	3-3 1/2	3	Corte as courgettes em rodelas. Adicione 30 ml (2 colheres) de água ou uma noz de manteiga. Cozinhar até ficar tenro.
Beringela	250 g	2 1/2-3	3	Corte as beringelas em pequenas rodelas e salpique com uma colher de sumo de limão.
Alho-francês	250 g	3-3 1/2	3	Corte o alho-francês em rodelas grossas.
Cogumelos	125 g 250 g	1-1 1/2 2-2 1/2	3	Prepare os cogumelos inteiros ou cortados. Não adicione água. Salpique com sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Escorra antes de servir.
Cebolas	250 g	4-4 1/2	3	Corte as cebolas em rodelas ou em metades. Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água.
Pimentos	250 g	3 1/2 -4	3	Corte os pimentos em rodelas pequenas.
Batatas	250 g 500 g	3-4 6-7	3	Pese as batatas descacadas e corte-as em metades ou quartos iguais.
Nabos	250 g	4 1/2-5	3	Corte os nabos em pequenos cubos.

Guia de Cozinha



Guia de Cozinha para Arroz e Massas

Arroz: Utilize uma taça de pirex grande com tampa - o arroz duplica o volume durante a cozedura. Cozinhe tapado.
Após terminar a cozedura, mexa antes do tempo de espera e tempere com sal ou adicione especiarias e manteiga.
Nota: O arroz poderá não abosrver toda a água, após terminar o tempo de cozedura.

Massas: Utilize uma taça de pirex grande. Adicione água a ferver, sal e mexa bem. Cozinhe destapado.
Mexa de vez em quando, durante e após a cozedura. Tape durante o tempo de espera e escorra bem antes de servir.

Alimentos	Quant.	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Arroz Branco (pré-fervido)	250 g 375 g	900 W	15-16 17 1/2-18 1/2	5	Adicione 500 ml de água fria. Adicione 750 ml de água fria.
Arroz Integral (pré-fervido)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Adicione 500 ml de água fria Adicione 750 ml de água fria.
Arroz Misto (arroz+arroz bravo)	250 g	900 W	16-17	5	Adicione 500 ml de água fria.
Milho Misto (arroz + milho)	250 g	900 W	17-18	5	Adicione 400 ml de água fria.
Massas	250 g	900 W	10-11	5	Adicione 1000 ml de água quente.

Guia de Cozinha



AQUECER

O seu forno micro-ondas aquecerá os alimentos numa fracção do tempo que demoraria normalmente num forno ou num fogão convencional.
Utilize os níveis de potência e os tempos de aquecimento do quadro como guia. Os tempos do quadro consideram os líquidos à temperatura ambiente de cerca de +18 a +20°C, ou os alimentos frios a uma temperatura de cerca de +5 a +7°C.

Dispor e tapar

Evite aquecer pedaços grandes, como porções de carne - tendem a ficar demasiado cozidos e a secar por fora antes do centro aquecer. É preferível o aquecimento de porções pequenas.

Níveis de potência e mexer

Alguns alimentos podem ser aquecidos utilizando uma potência de 900W, enquanto outros deverão ser aquecidos utilizando 600 W, 450 W ou até 300 W.
Consulte os quadros para mais informações. Em geral, é preferível aquecer alimentos utilizando um nível de potência inferior, no caso de os alimentos sejam delicados, em grandes quantidades ou que possam aquecer muito depressa (tartes, por exemplo).

Mxa bem, ou vire os alimentos, durante o aquecimento para obter melhores resultados. Se possível, mexa novamente antes de servir.

Tenha especial atenção ao aquecer líquidos e comida de bébé. Para evitar a ebulição dos líquidos e possível queimadura mexa antes, durante e depois de aquecer. Mantenha-os no forno durante o tempo de espera. É aconselhável que coloque uma colher de plástico ou uma pipeta de vidro dentro do recipiente. Evite o sobre-aquecimento (e resultante desperdício) dos alimentos.
É preferível subestimar o tempo de cozedura e adicionar tempo extra, se necessário.

Aquecimento e tempos de espera

Ao aquecer alimentos pela primeira vez, será útil tomar nota do tempo de aquecimento para futura referência.

Certifique-se sempre de que os alimentos estão bem quentes, de modo uniforme.

Deixe os alimentos repousar durante algum tempo, depois do aquecimento - para que a temperatura fique uniforme. O tempo de espera recomendado após o aquecimento é de 2-4 minutos, excepto es for indicado outro tempo, no quadro.

Tenha particular atenção ao aquecer líquidos e comida de bébé. Consulte o capítulo com as instruções de segurança.

AQUECER LÍQUIDOS

Deixe sempre repousar durante, pelo menos, 20 segundos, depois do forno se desligar, para que a temperatura fique uniforme. Mexa durante o aquecimento, se necessário e mexa SEMPRE depois de aquecer. Para evitar a ebulição e possível queimadura , coloque uma colher de plástico ou uma pipeta de vidro nas bebidas e mexa antes, durante e depois de aquecer.

AQUECER COMIDA DE BÉBÉ

Comida de Bébé: Deite num prato fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem depois de aquecer! Deixe repousar durante 2-3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura recomendável para servir: entre 30-40°C.

Leite do Bébé: Deite o leite num biberão esterilizado. Aqueça destapado. Nunca aqueça o biberão com a tetina, dado que o biberão poderá explodir, se aquecer demasiado. Mexa bem antes de deixar repousar e mexa novamente antes de servir. Verifique sempre a tem-peratura do leite ou dos alimentos do bébé antes de lhe dar.
Temperatura recomendável para servir: 37°C.

NOTA:

A comida do bébé deve ser cuidadosamente verificada antes de lha dar, de forma a evi tar queimaduras.
Utilize os níveis de potência e os tempos indicados no quadro seguinte como guia para o aquecimento.

Guia de Cozinha

P

Aquecer Líquidos e Alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos deste quadro como guia para o aquecimento.

Alimentos	Quant.	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Bebidas (café, chá e água)	150 ml (1 cháv.) 300 ml (2 cháv.) 450 ml (3 cháv.) 600 ml (4 cháv.)	900 W	1-1 1/2 1 1/2-2 2 1/2-3 3-3 1/2	1 - 2	Deite em chávenas e aqueça sem tampa: 1 chávena no centro, 2 chávenas opostas uma à outra, 3 chávenas em círculo. Man-tenha no forno durante o tempo de espera e mexa bem.
Sopa (fria)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2-2 1/2 2 1/2-3 3-3 1/2 3 1/2-4	2 - 3	Deite num prato fundo de louça. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem depois de aquecer. Mexa novamente antes de servir.
Guisado (frio)	350 g	600 W	4 1/2 -5 1/2	2 - 3	Coloque o guisado num prato fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa de vez em quando durante o aquecimento e antes de servir.
Massa com molho (fria)	350 g	600 W	3 1/2 - 4 1/2	3	Coloque a massa (ex. esparguete) num prato raso de louça. Tape com película aderente. Mexa antes de servir.
Massa recheada com molho (fria)	350 g	600 W	4-5	3	Coloque a massa recheada (ex. ravioli, tortelini) num prato fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa de vez em quando durante o aquecimento e antes do tempo de espera e de servir.
Refeição pronta (fria)	350 g 450 g 550 g	600 W	4 1/2 -5 1/2 5-6 5 1/2-6 1/2	3	Coloque a refeição pronta fria de 2-3 num prato de cerâmica. Tape com película aderente.

Guia de Cozinha



Guia para Aquecimento Duplo

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como um guia de aquecimento.

Alimentos	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo deg espera (min.)	Instruções
Sopa (fria)	2 x 250 g 2 x 350 g	900 W	3 1/2 -4 1/2 5-6	2 - 3	Deite a sopa em dois pratos de louça e tape. Coloque um prato directamente no prato rotativo e o outro na grelha. Mexa bem depois de aquecido. Mexa outra vez antes de servir.
Frango de caril & Arroz (frio)	2 x 350 g	600 W	7-8 1/2	3	Coloque em duas refeições de 2 acompanhamentos frios em dois pratos de louça. Tape com película aderente. Coloque um prato directa-mente no prato rotativo e o outro na grelha.
Refeição Pronta (fria)	2 x 350 g	600 W	7 1/2 -9	3	Coloque em duas refeições 2-3 acompanhamentos frios em dois pratos planos de louça. Tape com película aderente. Coloque um prato directamente no prato rotativo e outro na grelha.

Aquecer Líquidos e Alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos deste quadro como guia para o aquecimento.

Alimentos	Quant.	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Alimentos de bébé(legumes+ carne)	190 g	600 W	30 seg.	2 - 2	Coloque num prato fundo de louça, Cozinhe tapado. Mexa depois de terminar o tempo de cozedura. Deixe repousar 2-3 min. Antes de servir, mexa bem e verifique a temperatura.
Papa de bébé (grão + leite +fruta)	190 g	600 W	20 seg.	2 - 3	Coloque num prato fundo de ouçaa. Cozinhe tapado. Mexa depois de terminar o tempo de cozedura. Deixe repou-sar 2-3 min. Antes de servir, mexa bem e verifique a temperatura.
Leite	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 seg.	2 - 3	Mexa ou agite bem e coloque num biberão esterilizado. Coloque-o no centro do prato rotativo. Aqueça destapado. Agite bem e espere durante, 2 minutos, pelo menos. Antes de servir agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura.

Guia de Cozinha

P

DESCONGELAÇÃO

As micro-ondas são uma forma excelente de descongelar alimentos. As micro-ondas descongelam suavemente os alimentos, num período de tempo curto. Esta pode ser uma grande vantagem, se surgirem convidados inesperados para jantar.

As aves congeladas devem ser cuidadosamente descongeladas antes de cozinhar. Remova os arames de selagem e o material de embalagem para drenar a água.

Coloque os alimentos congelados num prato sem tampa. Vire a meio, escorra o líquido e remova quaisquer miúdos o mais breve possível.
Verifique os alimentos de vez em quando para que não aqueçam demasiado.
Se as partes mais finas e pequenas dos alimentos aquecerem, podem ser protegidas com pequenas tiras de papel de alumínio, durante a descongelação.

Caso a ave comece a aquecer na superfície, páre a descongelação e deixe repousar durante 20 minutos,antes de prosseguir.
Deixe o peixe, a carne e as aves repousar para descongelar completamente. O tempo de espera para a descongelação total pode variar consoante a quantidade a descongelar.
Consulte o quadro abaixo.

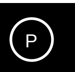
Nota: Os alimentos finos descongelam melhor do que as parte grossas e as porções mais pequenas necessitam de menos tempo do que as grandes. Não se esqueça disto.

Para desongelar alimentos com uma temperatura de cerca de -18 a - 20 °C, utilize o quadro seguinte como guia.

Os alimentos devem ser descongelados utilizando o nível de potência de descongelação (180 W).

Alimentos	Quant.	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Carne				
Carne picada	200 g 400 g	6 - 7 10 - 12	15 - 30	Coloque a carne num prato raso de louça. Proteja as partes finas com folha de alumínio. Vire a meio do tempo de descongelação.
Bifes de porco	250 g	7 - 8		
Aves				
Pedaços frango	500 g (2)	14 - 15	15 - 60	Primeiro, coloque os pedaços de frango com a pele para baixo, frango inteiro com o peito para baixo num prato de louça. Proteja as partes finas (asas e extremidades) com folha de alumínio. Vire a meio da descongelação.
Frango inteiro	1200 g	32 - 34		
Peixe				
Filetes de peixe	200 g 400 g	6 - 7 11 - 13	10 - 25	Coloque o peixe congelado no meio de um prato raso de cerâmica. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Proteja com folha de alumínio. Vire a meio.
Fruta				
Bagas	250 g	6 - 7	5 - 10	Distribua a fruta num prato raso, redondo, de vidro (com um grande diâmetro).
Pão				
Carcaças cada 50 g)	2 4	1 - 1 1/2 2 1/2 - 3	5 - 20	Coloque as carcaças em cículo ou horizontalmente sobre papel de cozinha, no meio do rotativo. Vire a meio da descongelação.
Tostas/ Sanduiche	250 g	4 - 4 1/2		
Pão alemão (farinha de trigo + centeio)	500 g	7-9		

Guia de Cozinha



GRELHAR

O elementos de aquecimento para grelhar está localizado por baixo do tecto do forno. Funciona enquanto a porta está fechada e o prato rotativo está a rodar. A rotação do prato permite que os alimentos tostem de modo uniforme. Se pré-aquecer o grelhador durante 4 minutos, os alimentos ficarão grelhados mais rapidamente.

Utensílios de cozinha para grelhar:
Deverão ser à prova de fogo e poderão incluir metal. Não utilize qualquer tipo de material de plástico, dado que pode derreter.

Alimentos adequados para grelhar:
Costoletas, salsichas, bifes, hamburgueres, bacon e entremeada, partes finas de peixe, sanduíches e todo o tipo de tostas com cobertura.

NOTA IMPORTANTE:
Sempre que utilize apenas o modo de grelhador, certifique-se de que o elemento de aque-cimento, no tecto do forno, está na posição horizontal e não está encostado à parede posterior, na posição vertical. Não se esqueça de que os alimentos devem ser colocados na grelha, excepto se recomendado de outra forma.

MICRO-ONDAS + GRELHADOR

Este método de cozinha combina o calor proveniente do grelhador e a velocidade de cozedura das micro-ondas. Funciona apenas quando a porta está fechada e o prato rotativo a rodar. Devido á rotação do prato, os alimentos tostam de modo uniforme. Este forno dispõe de três modos combinados possíveis:
600 W + Grelhador, 450 W + Grelhador e 300 W + Grelhador.

Utensílios de cozinha para cozedura de micro-ondas + grelhador
Utilize utensílios que possam ser penetrados pelas micro-ondas. Os utensílios deverão ser à prova de fogo. Não utilize utensílios de metal com o modo combinado. Não utilize qualquer tipo de utensílios de plástico, dado que podem derreter.

Alimentos adequados para micro-ondas + grelhador:
Os alimentos adequados para o modo combinado incluem todo o tipo de alimentos cozinhados para aquecer ou tostar (ex.: massa gratinada), assim como alimentos que requeiram um tempo de cozedura reduzido para tostar por cima. Este modo também pode ser utilizado para que as partes mais grossas dos alimentos fiquem melhor tostados e estaladiços (ex.: pedaços de frango, deve virar a meio do tempo de cozedura). Consulte o quadro para mais informações.

NOTA IMPORTANTE:
Ao utilizar o modo combinado (micro-ondas + grelhador), certifique-se de que o elemento de aquecimento, no tecto do forno, está na posição horizontal e não está encostado à parede posterior, na posição vertical. Os alimentos deverão ser colocados na grelha, excepto se recomendado de outra forna. Caso contrário, deverão ser colocados directamente no prato rotativo. Consulte o quadro seguinte para mais informações.

Deve virar os alimentos, se pretender que fiquem tostados de ambos os lados.

P

Guia de Grelhados para Alimentos Frescos

Pré-aqueça o grelhador, com a função de grelhador, durante 4 minutos.

Utilize os níveis de potência e os tempos indicados neste quadro como guia para grelhar.

Alimentos Frescos	Quant.	Potência	1. Lado Tempo (min)	2. Lado Tempo (min.)	Instruções
Tostas	4 Só (25 g cada)	grelhador	3 1/2 -4 1/2	3-4	Coloque as tostas lado a lado, na grelha.
Carcaças (já cozidas)	2-4 Só	grelhador	2 1/2-3 1/2	1 1/2-2 1/2	Coloque as carcaças com o fundo para cima, em círculo, directamente no prato rotativo.
Tomates Grelhados	200 g (2) 400 g (4)	300 W + Grelhador	3 1/2-4 1/2 5-6	----	Corte os tomates ao meio. Coloque queijo por cima. Disponha em círcu-lo num prato raso de pirex. Coloque-o sobre a grelha.
Tomates-queijo Tosta	4 (300 g)	300 W + Grelhador	4-5	----	Toste primeiro as fatias de pão. Coloque a tosta com a cobertura na grelha. Espere 2-3 minutos.
Tosta Hawaii (ananás, fiambre, queijo)	2 (300 g) 4 (600 g)	450 W + Grelhador	3 1/2-4 1/2 6-7	----	Toste primeiro as fatias de pão. Coloque a tosta com a cobertura na grelha. Disponha as tostas directamente na grelha. Espere 2-3 minutos.
Batatas Assadas	250 g 500 g	600 W + Grelhador	4 1/2- 5 1/2 6 1/2- 7 1/2	----	Corte as batatas ao meio. Disponha-as em círculo na grelha, com a face cortada sobre a grelha.
Batatas/ vegetais gratinados (frio)	500g	450 W + Grelhador	9-11	----	Coloque o gratinado fresco num pirex pequeno. Coloque o prato na grelha. Depois da cozedura, deixe repousar 2-3 minutos.
Pedaços de Frango	450 g (2) 650 g (2-3) 850 g (4)	300 W + Grelh.	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Pincele os pedaços de frango com azeite e ponha-os em círculo na grel ha com os ossos no meio. Depois de grelhar, espere 2-3 mimutos.
Frango assado	900 g 1100 g	450W +Grelhador	10-12 12-14	9-11 11-13	Pincele o frango com azeite e espe-ciarias. Coloque o primeiro peito do frango para baixo e o segundo para cima no prato rotativo. Espere 5 minutos após grelhar.
Costoletas de borrego	400 g	Só Grelh.	10-12	8-9	Pincele as costoletas com azeite e especiarias. Coloque-as em círculo na grelha. Após grelharem, deixe repousar 2-3 minutos.

Guia de Cozinha



Guia de Grelhados para Alimentos Frescos

Alimentos Frescos	Quant.	Potência	1. Lado Tempo (min)	2. Lado Tempo (min.)	Instruções
Costoletas de porco	250 g (2ped.) 500 g (4ped.)	MW +Grelh.	(300W+Gr elh.) 6-7 8-10	(Só Grelh.) 5-6 7-8	Tempere as costoletas de porco com azeite e especiarias. Coloque-as num círculo na grelha. Depois de grelhar, deixe repousar 2-3 minutos.
Peixe grelhado	450 g 650 g	300 W + Grelh.	6-7 7-8	7-8 8-9	Tempere o peixe com azeite, ervas e especiarias. Coloque os peixes lado a lado (cabeças com rabo) na grelha.
Maçãs Assadas	2 maçãs (ca. 400g) 4 maçãs (ca. 800g)	300 W + Grelh.	6-7 10-12	----	Descaroce as maçãs e recheie com passas e compota. Coloque algumas amêndoas cortadas em cima. Coloque as maçãs num prato plano de pirex. Coloque o prato directa mente no prato rotativo.

Guia de Grelhados para Alimentos Congelados

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como guia para grelhar.

Alimentos Frescos	Quant.	Potência	1. Lado Tempo (min)	2. Lado Tempo (min.)	Instruções
Carcaças (cada ca. 50 g)	2 pc 4 pc	MW+Grelh.	300W+Grelh. 1 1/2-2 2 1/2-3	Só Grelh. 2-3 2-3	Coloque as carcaças em círculos com a parte de baixo directamente no prato rotativo. Grelhe o outro lado das carcaças até que toste a seu gosto. Deixe repousar 2 a 5 minutos.
Baguetes/ Pão de alho	200-250 g (1ped)	MW+Grelh	450W+Grelh 3 1/2-4	Só Grelh 2-3	Coloque as baguetes congeladas na diagonal em papel de cozinha na grelha. Depois de grelhar deixe repousar 2-3 minutos.
Gratinados (vegetais ou batatas)	400 g	450 W + Grelh.	13-15	----	Coloque o gratinado congelado num prato pequeno de pirex. Coloque-o na grelha. Depois de cozinhar deixe repousar 2-3 minutos.
Massas (Canelones, Macarrão, Lasanha)	400 g	600 W + Grelh.	14-16	----	Coloque a massa congelada num pirex rectangular pequeno. Coloque o prato directamente no prato rotativo. Depois de cozinhar deixe repousar 2-3 minutos.
Peixe Gratinado	400 g	450 W + Grelh.	16-18	----	Coloque o peixe gratinado congelado num pequeno prato rectangular de pirex. Colo-que o prato directamente no prato rotativo. Após cozinhar deixe repousar 2-3 minutos.

Guia de Cozinha



SUGESTÕES ESPECIAIS

DERRETER MANTEIGA
Coloque 50 g de manteiga numa taça de vidro. Tape com uma tampa de plástico.
Aqueça durante 30-40 segundos, utilizando o nível 900 W, até a manteiga derreter.

DERRETER CHOCOLATE
Coloque 100 g de chocolate numa taça de vidro.
Aqueça durante 3-5 minutos, utilizando o nível 450W, até o chocolate derreter.
Mexa uma vez, ou duas, durante o processo.

DERRETER MEL CRISTALIZADO
Coloque 20 g de mel cristalizado numa taça de vidro.
Aqueça durante 20-30 segundos, utilizando o nível 300 W, até o mel derreter.

DERRETER GELATINA
Demolhe as folhas de gelatina (10 g) durante 5 minutos, em água fria.
Escorra e coloque-as numa taça de pirex.
Aqueça durante 1 minuto, utilizando o nível 300 W.
Mexa depois de derreter.

COZINHAR GLACÉ/COBERTURA (PARA BOLOS E SOBREMESAS)
Misture o glacé instantâneo (cerca de 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria. Cozinhe destapado numa taça de pirex durante 3 1/2 a 4 1/2min. utilizando o nível 900 W, até o glacé/cobertura ficar transparente. Mexa duas vezes durante a cozedura.

COZINHAR COMPOTAS
Coloque 600 g de fruta (por exemplo, cerejas) numa taça de pirex com uma dimensão adequada com tampa. Adicione 300 g de açúcar conservante e mexa bem.
Cozinhe tapado durante 10-12 minutos, utilizando o nível 900 W.
Mexa várias vezes durante a cozedura. Deite directamente para frascos de compota com tampa de roscar. Deixe ficar tapado durante 5 minutos.

COZINHAR PUDINS
Miisture o pudim instantâneo com açúcar e leite (500 ml), seguindo as instruções do pacote, e mexa bem. Uitlize uma taça de pirex com uma dimensão adequada, com tampa. Cozinhe tapado durante 6 1/2 a 7 1/2 minutos, utilizando o nível 900 W.
Mexa várias vees durante a cozedura.

TOSTAR APARAS DE AMÊNDOA
Espalhe 30 g de amêndoas cortadas de modo uniforme sobre um prato médio de loiça. Mexa várias vezes enquanto está a tostar, durante 3 1/2 a 4 1/2 minutos, utilizando o nível 600 W. Deixe repousar no forno durante 2-3 minutos. Utilize luvas para retirar do forno!

Limpar o Seu Forno Micro-Ondas



As seguintes partes do seu micro-ondas devem ser limpas regularmente para evitar a acumulação de gordura e de resíduos de alimentos:

- ***Superfícies interiores e exteriores***
- ***Porta e vedantes da porta***
- ***Prato rotativo e anel de roletes***

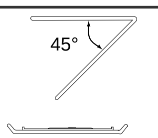
☞ Certifique-se SEMPRE de que os vedantes da porta estão limpos e que a porta fecha bem.

1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e água quente com detergente. Enxagúe e seque.
2. Remova quaisquer salpicos ou manchas nas superfícies interiores ou no anel de roletes com um pano com água e detergente. Enxagúe e seque.
3. Para libertar os resíduos de alimentos e eliminar os odores, coloque uma chávena com sumo de limão diluído no prato rotativo e aqueça durante 10 minutos, à potência máxima.
4. Lave o prato na máquina de lavar-louça, sempre que necessário.

➢ **NÃO** derrame água nos orifícios de ventilação. NUNCA utilize produtos abrasivos, ou solventes químicos.Tenha especial atenção ao limpar os vedantes da porta, de forma a assegurar que os resíduos:

- Não se acumulam
- Não impedem a porta de fechar correctamente.

➢ **Limpe** a cavidade interior do forno após cada utilização com uma solução de detergente suave, mas deixe o micro-ondas arrefecer antes de o limpar, para evitar danos e ferimentos.



Ao limpar a parte superior da cavidade do forno, será conveniente baixar o elemento de aquecimento 45° e limpá-lo.

Armazenar e Reparar o Seu Forno Micro-Ondas

P

Deverá tomar algumas precauções simples ao armazenar ou reparar o seu forno micro-ondas.
Não deve utilizar o forno se a porta ou vedantes da porta estiverem danificados:

- ***Dobradiças partidas***
- ***Vedantes deteriorados***
- ***Caixa exterior distorcida ou empenada***

A reparação deve ser efectuada apenas por um técnico qualificado.

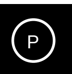


NUNCA remova a caixa exterior do forno. Caso este esteja danificado e necessite ser reparado,ou em caso de dúvida sobre o seu estado:
- Desligue o cabo de alimentação da tomada
- Contacte a assistência técnica da sua área

➢ Caso pretenda armazenar o seu forno temporariamente, escolha um local seco e sem pó.
Razão: O pó e a humidade poderão afectar as peças do forno micro-ondas.

➢ Este forno micro-ondas não deve ser utilizado a nível comercial.

Especificações técnicas



A SAMSUNG esforça-se por melhorar constantemente os seus produtos. As especi-ficações e este manual de instruções estão, assim, sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Modelo	**CE2974/CE2974T/CE2914/CE2914T**	
Fonte de alimentação	230V ~ 50 Hz	
Consumo de energia		
Micro-ondas	1500 W	
Grelhador	1300 W	
Modo combinado	2800 W	
Potência de saída		
	100 W/900 W	-6 Níveis (IEC-705) : **CE2974/CE2974T** -7 Níveis (IEC-705) : **CE2914/CE2914T**
Frequência de funcionamento	2450 MHz	
Magnetrão	OM75P(31)	
Método de arrefecimento	Ventoinha de arrefecimento	
Dimensões (W x H x D)		
Exterior	517 x 297 x 424 mm	
Cavidade do forno	336 x 241 x 349 mm	
Volume	28 litros	
Peso		
Líquido	18 kg aprox	



Impresso na Coreia